F. T. MARINETTI

E FILLÌA

LA CUCINA FUTURISTA

CASA EDITRICE SONZOGNO : MILANO

la cucina futurista

F. T. MARINETTI
E FILLÌA

la cucina futurista

CASA EDITRICE
SONZOGNO
MILANO

Contrariamente alle critiche lanciate e a quelle prevedibili, la rivoluzione cucinaria futurista, illustrata in questo volume, si propone lo scopo alto, nobile ed utile a tutti di modificare radicalmente l'alimentazione della nostra razza, fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo.

Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa: essa invece vuole finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani.

Salvo le eccezioni decantate e leggendarie, gli uomini si sono nutriti finora come le formiche, i topi, i gatti e i buoi.

Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa esclude il plagio ed esige l'originalità creativa.

Non a caso questa opera viene pubblicata nella crisi economica mondiale di cui appare imprecisabile lo sviluppo, ma precisabile il pericoloso pànico deprimente. A questo pànico noi opponiamo una cucina futurista, cioè: l'ottimismo a tavola.

un pranzo che evitò un suicidio

L'11 Maggio 1930 il poeta Marinetti partiva per il Lago Trasimeno in automobile, obbedendo a questo preoccupante, strambo e misterioso telegramma:

« Carissimo poichè Essa partì definitivamente sono preso da angoscia torturante Stop tristezza immensa vietami sopravivere Stop supplicoti venire subito prima che arrivi quella che le rassomiglia troppo ma non abbastanza GIULIO ».

Marinetti, deciso a salvare il suo amico, aveva invocato telefonicamente l'intervento di Enrico Prampolini e Fillìa, la cui grande genialità di aeropittori gli sembrò adatta al caso senza dubbio gravissimo.

Chirurgicamente il volantista dell'automobile cercò e trovò, sulle rive piagate e fra i canneti doloranti del Lago, la villa. In realtà si nascon-

deva in fondo al parco, alternato di pini ombrelliferi offerti al Paradiso e di cipressi diabolicamente infusi nell'inchiostro dell' Inferno, una vera Reggia, più che una villa.

Sulla soglia, allo sportello dell'automobile, il viso emaciato e la troppo bianca mano tesa di Giulio Onesti. Questo pseudonimo, che mascherava il suo vero nome, il suo intervento battagliero e creativo nelle serate futuriste di venti anni prima, la sua vita di scienza e di ricchezze accumulate al Capo di Buona Speranza, la sua subitanea fuga dai centri abitati, riempirono la conversazione parolibera che precedette il pranzo nel policromo Quisibeve della villa.

A tavola, nella stanza tappezzata di rosso rimorso vellutato, che beveva per l'ampie finestre una mezza luna nascente ma già immersa nella morte delle acque, Giulio mormorò:

— « Intuisco nei vostri palati la noia di una antichissima abitudine e la convinzione che un simile modo di nutrirsi prepara al suicidio. Via, mi confesso brutalmente a voi e alla vostra provata amicizia: da tre giorni l'idea del suicidio occupa tutta la villa ed anche il parco. D'altra parte non ho ancora avuto la forza di varcarne la soglia. Cosa mi consigliate? » —

Lungo silenzio.

— « volete sapere il perchè? Ve lo dico: Lei, tu la conosci, Marinetti! Lei si è uccisa tre giorni fa a New York. Certamente mi chiama. Ora, per

una coincidenza strana, interviene un fatto nuovo e significativo. Ho ricevuto ieri questo dispaccio... è dell'altra che le rassomiglia... troppo... ma non abbastanza. Vi dirò un'altra volta il suo nome e chi è. Il dispaccio mi annuncia il suo imminente arrivo... » —

Lungo silenzio. Poi Giulio fu preso da un tremito convulso irrefrenabile:

— « non voglio, non debbo tradire la morta. Quindi mi suiciderò questa notte! » —

— « a meno che? » — gridò Prampolini.

— « a meno che? » — ripetè Fillìa.

— « A meno che? — concluse Marinetti — a meno che tu ci conduca immediatamente nelle tue ricche e fornite cucine. » —

Fra i cuochi esterrefatti e dittatorialmente esautorati, i fuochi accesi, Enrico Prampolini urlò:

— « occorrono alle nostre mani geniali cento sacchi dei seguenti ingredienti indispensabili: farina di castagne, farina di grano, farina di mandorle, farina di segala, farina di grano turco, polvere di cacao, pepe rosso, zucchero e uova. Dieci giarre di olio, miele e latte. Un quintale di datteri e di banane. » —

— « sarai servito in questa notte stessa » — ordinò Giulio.

Subito i servi incominciarono a trasportare dei grandi pesanti sacchi che scaricando piramidali mucchi gialli, bianchi, neri, rossi trasfor-

mavano le cucine in fantastici laboratorî dove le casseruole enormi rovesciate a terra si mutavano in piedestalli grandiosi predisposti per una statuaria imprevedibile.

— « al lavoro — disse Marinetti — o aeropittori e aeroscultori. Le mie aeropoesie ventileranno i vostri cervelli come eliche frullanti. » —

Fillìa improvvisò un aerocomplesso plastico di farina di castagne, uova, latte, cacao dove piani atmosferi notturni erano intersecati da piani di grigiori d'alba con spirali di vento espressi mediante tubature di pasta frolla.

Enrico Prampolini che aveva gelosamente circondato di paraventi il suo lavoro creativo, alla prima alba filtrante all'orizzonte lucente dalla finestra aperta, gridò:

— « la tengo finalmente fra le braccia ed è bella, affascinante, carnale, tale da guarire qualsiasi desiderio di suicidio. Venite ad ammirarla. » —

Rovesciò i paraventi e apparve il misterioso soave tremendo complesso plastico di lei. Mangiabile. Gustosa era infatti a tal punto la carne della curva che significava la sintesi di tutti i movimenti dell'anca. E luceva di una sua zuccherina peluria eccitando lo smalto dei denti nelle bocche attente dei due compagni. Sopra, le sferiche dolcezze di tutte le ideali mammelle parlavano a distanza geometrica alla cupola del ventre sostenuta dalle linee-forze delle cosce dinamiche.

— « non avvicinatevi — gridò a Marinetti e a Fillìa — non odoratela. Allontanatevi. Avete delle cattive bocche voraci. Me la mangereste tutta, senza fiato. » —

Ripresero il lavoro deliziosamente pungolati dai lunghi raggi elastici di un'aurora, cirri rossi, trilli d'uccelli e scricchiolii d'acque legnose di cui scoppiava in brilli dorati la laccatura verde.

Atmosfera inebriante prodiga di forme colori con piani di luci taglienti e levigatissime rotondità di splendori che il ronzìo di un aeroplano altissimo torniva melodiosamente.

Mani inspirate. Nari aperte per dirigere l'unghia e il dente. Alle sette nasceva dal maggior forno della cucina *la passione delle bionde,* alto complesso plastico di pasta sfogliata scolpita a piani degradanti di piramide ognuno dei quali aveva una lieve curva speciale di bocca ventre o fianchi, un suo modo di fluttuare sensualissimo, un sorriso suo di labbra. In alto un cilindro di pasta di grano turco girante su perno, che velocizzandosi scapigliava in tutta la camera una massa enorme di zucchero filato d'oro.

Ideato da Marinetti, realizzato sotto la sua dettatura da Giulio Onesti, improvvisatosi scultore-cuoco, angosciatissimo e tremante, il complesso plastico fu da lui stesso piantato su una gigantesca casseruola di rame rovesciata.

Gareggiò subito tanto con la forza dei raggi

solari da inebriarne il plasmatore che infantilmente baciò con la lingua la sua opera.

Vennero sformati da Prampolini e Fillìa: una *snella velocità* slanciatissimo « lazo » di pasta frolla, sintesi di tutte le automobili affamate di curve lontane e una *leggerezza di volo* che offriva alle bocche guardanti 29 argentee caviglie di donna miste di mozzi di ruote e d'ali d'eliche tutte formate con soffice pasta lievitata.

Con bocche d'antropofagi simpatici, Giulio Onesti, Marinetti, Prampolini e Fillìa si ristoravano lo stomaco di quando in quando con un saporito rottame di statua.

Nel silenzio del pomeriggio il lavoro divenne muscolarmente accelerato. Masse saporite da trasportare. Il torrente del tempo fuggiva loro sotto i piedi in bilico sui ciottoli levigati e tremanti del pensiero.

In una pausa, Giulio Onesti disse:

— « se la Nuova giunge col crepuscolo o con la notte, le offriremo un'aurora artistica mangiabile veramente inaspettata. Non lavoriamo però per lei. La sua bocca, per quanto ideale, sarà quella di una qualsiasi convitata. » —

Giulio Onesti però manifestava un'inquietudine che non rispondeva alla serenità futurista del suo cervello. Temeva la sopraveniente. Quella bocca imminente preoccupava anche i tre futuristi al lavoro. L'intuivano e l'assaporavano fra i profumi di vaniglia, di biscotti, di rose viole

e gaggie che nel parco e nella cucina la brezza primaverile, ebbra di scolpire anch'essa, rimescolava.

Nuovo silenzio.

Bruscamente un complesso plastico di cioccolata e torrone, rappresentante le *forme della nostalgia e del passato* precipitò giù con fragore e inzaccherando tutto di liquide tenebre vischiose.

Con calma riprendere la materia. Crocifiggerla sotto chiodi acuti di volontà. Nervi. Passione. Gioia delle labbra. Tutto il cielo nelle nari. Schioccar della lingua. Trattenere il respiro per non guastare un sapore cesellato.

Alle sei del pomeriggio svilupparsi in alto di dolci dune di carne e sabbia verso due grandi occhi di smeraldo in cui si addensava già la notte. Il capolavoro. Aveva per titolo *le curve del mondo e i loro segreti*. Marinetti, Prampolini e Fillìa, collaborando, vi avevano inoculato il magnetismo soave delle donne più belle e delle più belle Afriche sognate. La sua architettura obliqua di curve molli inseguentisi in cielo nascondeva la grazia di tutti i piedini femminili in una folta e zuccherina orologeria verde di palme di oasi che meccanicamente ingranavano i loro ciuffi a ruota dentata. Più sotto si sentiva la garrula felicità dei ruscelli paradisiaci. Era un mangiabile complesso plastico a motore, perfetto.

Prampolini disse:

— « vedrete che lui vincerà lei. » —
Squillò medianicamente il campanello in fondo al parco.

●

A mezzanotte, nella vasta sala d'armi, i futuristi Marinetti, Prampolini e Fillìa aspettavano il padrone di casa invitato a sua volta per inaugurare-assaggiare insieme la grande Mostra di scultura mangiabile ormai pronta.

In un angolo, presso una vetrata piena di asprigne e malsane luci sottolacustri, masse di alabarde e fascî di carabine in rissa con due enormi cannoni da montagna, erano stati ammonticchiati ricacciati brutalmente come da una magica forza sovrumana.

Sovrumana in realtà splendeva nell'angolo opposto, sotto undici globi elettrici, la Mostra dei 22 complessi plastici mangiabili.

Fra tutti, quello intitolato *le curve del mondo e i loro segreti* turbava. Come munti da tanto aerodinamismo lirico-plastico, giacevano stanchissimi Marinetti, Prampolini e Fillìa sopra un ampio tappeto di piume danese che per la sofficità madreperlacea nella luce elettrica pareva viaggiasse, nuvola investita da proiettore nella notte.

Pronti balzarono in piedi però al suono di due

voci, una virile ma stanca, l'altra femminile e aggressiva. Un breve scambio di gentilezze stupori rallegramenti a lei, da lei. Poi l'immobilità e il silenzio dei cinque.

Bellissima donna, ma d'una bellezza tradizionale. Per sua fortuna, i grandi occhi verdi, pieni di falsa ingenuità infantile, sotto la breve fronte inondata di ricchi capelli quasi biondi e quasi castani, rivoluzionavano e accendevano le curve pacate e le squisite eleganze minuziose del collo, delle spalle e delle anche snelle appena inguainate di amoerri dorati.

— « non mi giudicate una sciocca — mormorò con grazia languida — sono intontita. Il vostro ingegno mi spaventa. Vi supplico di spiegarmi le ragioni, le intenzioni, i pensieri che vi hanno dominati mentre scolpivate tanti deliziosi odori sapori colori o forme. » —

A lei, che cautamente e sculturalmente scavava al proprio corpo, nei cuscini le pellicce e i tappeti, una nicchia-tana per belva raffinata, Marinetti, Prampolini e Fillìa parlarono alternandosi come tre stantuffi ben oliati della medesima macchina.

Bocconi ai loro piedi, e la faccia rivolta al centro della Terra, Giulio Onesti sognava o ascoltava.

Dissero:

— « Amiamo le donne. Spesso ci siamo torturati con mille baci golosi nell'ansia di man-

giarne una. Nude ci sembrarono sempre tragicamente vestite. Il loro cuore, se stretto dal supremo godimento d'amore, ci parve l'ideale frutto da mordere masticare suggere. Tutte le forme della fame che caratterizzano l'amore ci guidarono nella creazione di queste opere di genio e di lingua insaziabile. Sono i nostri stati d'animo realizzati. Il fascino, la grazia infantile, l'ingenuità, l'alba, il pudore, il furente gorgo del sesso, la pioggia di tutte le smanie e di tutte le svenevolezze, i pruriti e le ribellioni contro l'antichissima schiavitù, l'unica e tutte hanno trovato qui, mediante le nostre mani, un'espressione artistica tanto intensa da esigere non soltanto gli occhi e relativa ammirazione, non soltanto il tatto e relative carezze, ma i denti, la lingua, lo stomaco, l'intestino ugualmente innamorati.

— « per carità — sospirò sorridendo — moderate la vostra selvaggeria. » —

— « nessuno vi mangerà per ora — disse Prampolini — a meno che il magrissimo Fillìa... » —

Soggiunse Marinetti:

— « in questo catalogo della Mostra di scultura mangiabile, Lei potrà leggere questa notte gli originali pettegolezzi erotici-sentimentali che suscitarono negli artisti certi sapori e certe forme apparentemente incomprensibili. Arte leggera aviatoria. Arte temporanea. Arte mangiabile.

L'eterno femminino fuggente imprigionato nello stomaco. La spasimante superacuta tensione delle più frenetiche lussurie finalmente appagate. Ci giudicate selvaggi, altri ci credono complicatissimi e civilizzatissimi. Siamo gl'istintivi nuovi elementi della grande Macchina futura lirica plastica architettonica, tutta leggi nuove, tutta direttive nuove. » —

Una lunga pausa di silenzio fulminò di sonno Marinetti, Prampolini e Fillìa. La donna li contemplò per alcuni minuti, poi abbandonò il capo all'indietro e si addormentò anch'essa. Il fievole sciacquìo delle respirazioni cariche di desiderî, d'immagini e di slanci, s'intonava con lo sciacquìo chioccolante e tinnente del canneto nel Lago strofinato dalla brezza notturna.

Cento mosconi viola-azzurri davano un assalto artistico impazzito agli alti globi elettrici, incandescenze da scolpire ad ogni costo e al più presto anch'esse.

Ad un tratto, con la schiena sospettosa di un ladro, Giulio girando appena la testa a destra e a sinistra, si convinse che scultori e scultrice di vita dormivano profondamente. Scattò in piedi agilmente, senza far rumore, percorse con lo sguardo circolare la grande sua sala d'armi e deciso si avviò verso l'alto complesso plastico *le curve del mondo e i loro segreti.* Inginocchiatosi davanti, ne iniziò l'amorosa adorazione con le labbra, la lingua e i denti. Frugando e rove-

sciando il bel palmeto zuccherino, come una tigre allungata, morse e mangiò un soave piedino pattinatore di nuvole.

Alle tre di quella notte, con un tremendo torcersi di reni, addentò il folto cuore dei cuori del piacere. Scultori e scultrice dormivano. All'alba mangiò le sfere mammellari d'ogni latte materno. Quando la sua lingua sfiorò le lunghe ciglia che difendevano i grandi gioielli dello sguardo, le nuvole addensatesi velocemente sul Lago partorirono un precipitante fulmine arancione a lunghe gambe verdi che schiantò il canneto a pochi metri dalla sala d'armi.

Seguì la pioggia delle lagrime vane. Senza fine. S'intensificava così il sonno degli scultori e della scultrice di vita.

Forse per rinfrescarsi, a capo scoperto, Giulio uscì allora nel parco tutto invaso dalle sussultanti tubature dei rumori del tuono. Era insieme sgombro, liberato, vuoto e colmo. Godente e goduto. Possessore e posseduto. Unico e totale.

manifesti ideologia polemiche

il pranzo della "penna d'oca" e il manifesto della cucina futurista

Fin dall'inizio del Movimento Futurista Italiano, cioè 23 anni fa (Febbraio 1909) l'importanza dell'alimentazione sulle capacità creatrici, fecondatrici, aggressive delle razze, agitò i maggiori futuristi. Se ne discuteva spesso tra Marinetti, Boccioni, Sant'Elia, Russolo, Balla. Vi furono in Italia e in Francia alcuni tentativi di rinnovamento cucinario. Subitamente il 15 Novembre 1930, l'urgenza di una soluzione s'impose:

Il ristorante PENNA D'OCA di Milano, diretto da Mario Tapparelli, offrì ai futuristi milanesi un banchetto che voleva essere un elogio gastronomico del futurismo.

Questa lista di vivande:

oca grassa
gelato nella luna
lacrime del dio «Gavi»
brodo di rose e sole
favorito del mediterraneo zig, zug, zag
agnelli arrosto in salsa di leone
insalatina all'alba

sangue di bacco « terra ricasoli »
ruotelle tempiste di carciofo
pioggia di zuccheri filati
schiuma esilarante « cinzano »
frutta colta nel giardino d'Eva
caffè e liquori

piacque molto ai convitati: S. E. Fornaciari Prefetto di Milano, S. E. Marinetti, On. Farinacci, On. Sansanelli, S. E. Giordano, Umberto Notari, Pick Mangiagalli, Chiarelli, Steffenini, Repaci, Ravasio, e i futuristi Depero, Prampolini, Escodamè, Gerbino, ecc.

I meno futuristi erano i più applaudenti. Ed era logico, poichè, eccettuato il brodo alle rose che inebriò i palati futuristi di Marinetti, Prampolini, Depero, Escodamè e Gerbino, le vivande apparvero timidamente originali e ancora legate alla tradizione gastronomica. Il cuoco Bulgheroni fu ripetutamente acclamato.

Marinetti, invitato a parlare davanti a un ricevitore della Radio disposto sulla tavola tra « ruotelle tempiste di carciofi » e « pioggia di zuccheri filati », disse:

— « vi annuncio il prossimo lanciamento della cucina futurista per il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano, da rendere al più presto adatto alle necessità dei nuovi sforzi eroici e dinamici imposti alla razza. La cucina futurista sarà liberata dalla vecchia ossessione del vo-

lume e del peso e avrà, per uno dei suoi principî, l'abolizione della pastasciutta. La pastasciutta, per quanto gradita al palato, è una vivanda passatista perchè appesantisce, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. È d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso ».

Questo discorso suscitò tra i convitati applausi folli e torbide irritazioni. Marinetti sfidò le ironie precisando il suo pensiero.

All'indomani su tutti i giornali scoppiò una polemica violentissima alla quale parteciparono tutte le categorie sociali, dalle signore, ai cuochi, ai letterati, agli astronomi, ai medici, agli scugnizzi, alle balie, ai soldati, ai contadini, agli scaricatori del porto. Ogni volta che in qualsiasi ristorante, osteria o casa d'Italia veniva servita la pastasciutta, erano intrecci immediati di interminabili discussioni.

●

Il giorno 28 Dicembre 1930, nella *Gazzetta del Popolo* di Torino apparve

il Manifesto della cucina futurista

« Il Futurismo italiano, padre di numerosi futurismi e avanguardisti esteri, non rimane prigioniero delle vittorie mondiali ottenute « in venti

anni di grandi battaglie artistiche politiche spesso consacrate col sangue » come le chiamò Benito Mussolini. Il Futurismo italiano affronta ancora l'impopolarità con un programma di rinnovamento totale della cucina.

Fra tutti i movimenti artistici letterari è il solo che abbia per essenza l'audacia temeraria. Il novecentismo pittorico e il novecentismo letterario sono in realtà due futurismi di destra moderatissimi e pratici. Attaccati alla tradizione, essi tentano prudentemente il nuovo per trarre dall'una e dall'altro il massimo vantaggio.

Contro la pastasciutta

Il Futurismo è stato definito dai filosofi « *misticismo dell'azione* », da Benedetto Croce « *antistoricismo* », da Graça Aranha « *liberazione dal terrore estetico* », da noi « *orgoglio italiano novatore* », formula di « *arte-vita originale* », « *religione della velocità* », « *massimo sforzo dell'umanità verso la sintesi* », « *igiene spirituale* », « *metodo d'immancabile creazione* », « *splendore geometrico veloce* », « *estetica della macchina* ».

Antipraticamente quindi, noi futuristi trascuriamo l'esempio e il mònito della tradizione per inventare ad ogni costo un *nuovo* giudicato da tutti pazzesco.

Pur riconoscendo che uomini nutriti male o

grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia.

Consultiamo in proposito le nostre labbra, la nostra lingua, il nostro palato, le nostre papille gustative, le nostre secrezioni glandolari ed entriamo genialmente nella chimica gastrica.

Noi futuristi sentiamo che per il maschio la voluttà dell'amare è scavatrice abissale dall'alto al basso, mentre per la femmina è orizzontale a ventaglio. La voluttà del palato è invece per il maschio e per la femmina sempre ascensionale dal basso all'alto del corpo umano. Sentiamo inoltre la necessità di impedire che l'Italiano diventi cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca e cieca. Si armonizzi invece sempre più coll'italiana, snella trasparenza spiralica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo una agilità di corpi italiani adatti ai leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro legno acciaio.

Convinti che nella probabile conflagrazione futura vincerà il popolo più agile, più scattante, noi futuristi dopo avere agilizzato la letteratura mondiale con le parole in libertà e lo stile simultaneo, svuotato il teatro della noia mediante sintesi alogiche a sorpresa e drammi di oggetti inanimati, immensificato la plastica con l'anti-

realismo, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce.

Crediamo anzitutto necessaria:

a) L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana.

Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, il *roast-beef* e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il *sauer-kraut*, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta collo spirito vivace e coll'anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo.

Un intelligentissimo professore napoletano, il dott. Signorelli, scrive: « A differenza del pane e del riso la pastasciutta è un alimento che si ingozza, non si mastica. Questo alimento amidaceo viene in gran parte digerito in bocca dalla saliva e il lavoro di trasformazione è disimpegnato dal pancreas e dal fegato. Ciò porta ad uno

squilibrio con disturbi di questi organi. Ne derivano: fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo ».

Invito alla chimica

La pastasciutta, nutritivamente inferiore del 40 % alla carne, al pesce, ai legumi, lega coi suoi grovigli gli italiani di oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri, in cerca di vento. Perchè opporre ancora il suo blocco pesante all'immensa rete di onde corte lunghe che il genio italiano ha lanciato sopra oceani e continenti, e ai paesaggi di colore forma rumore che la radiotelevisione fa navigare intorno alla terra? I difensori della pastasciutta ne portano la palla o il rudero nello stomaco, come ergastolani o archeologi. Ricordatevi poi che l'abolizione della pastasciutta libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria italiana del riso.

b) L'abolizione del volume e del peso nel modo di concepire e valutare il nutrimento.

c) L'abolizione delle tradizionali miscele per l'esperimento di tutte le nuove miscele apparentemente assurde, secondo il consiglio di Jarro Mainçave e altri cuochi futuristi.

d) l'abolizione del quotidianismo mediocrista nei piaceri del palato.

Invitiamo la chimica al dovere di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equiva-

lenti nutritivi gratuiti di Stato, in polvere o pillole, composti albuminoidei, grassi sintetici e vitamine. Si giungerà così ad un reale ribasso del prezzo della vita e dei salari con relativa riduzione delle ore di lavoro. Oggi per duemila kilowatt occorre soltanto un operaio. Le macchine costituiranno presto un obbediente proletariato di ferro acciaio alluminio al servizio degli uomini quasi totalmente alleggeriti dal lavoro manuale. Questo, essendo ridotto a due o tre ore, permette di perfezionare e nobilitare le altre ore col pensiero le arti e la pregustazione di pranzi perfetti.

In tutti i ceti i pranzi saranno distanziati ma perfetti nel quotidianismo degli equivalenti nutritivi.

Il pranzo perfetto esige:

1. Un'armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e colori delle vivande.

2. L'originalità assoluta delle vivande.

Il " Carneplastico "

Esempio: per preparare il *Salmone dell'Alaska ai raggi del sole con salsa Marte*, si prende un bel salmone dell'Alaska, lo si trancia e passa alla griglia con pepe e sale e olio buono finchè è bene dorato. Si aggiungono pomodori tagliati a

metà preventivamente cotti sulla griglia con prezzemolo e aglio.

Al momento di servirlo si posano sopra alle trancie dei filetti di acciuga intrecciati a dama. Su ogni trancia una rotellina di limone con capperi. La salsa sarà composta di acciughe, tuorli d'uova sode, basilico, olio d'oliva, un bicchierino di liquore italiano Aurum, e passata al setaccio. (Formula di Bulgheroni, primo cuoco della Penna d'Oca).

Esempio: Per preparare la *Beccaccia al Monterosa salsa Venere,* prendete una bella beccaccia, pulitela, copritene lo stomaco con delle fette di prosciutto e lardo, mettetela in casseruola con burro, sale, pepe, ginepro, cuocetela in un forno molto caldo per quindici minuti innaffiandola di cognac. Appena tolta dalla casseruola posatela sopra un crostone di pane quadrato inzuppato di rhum e cognac e copritela con una pasta sfogliata. Rimettetela poi nel forno finchè la pasta è ben cotta. Servitela con questa salsa: un mezzo bicchiere di marsala e vino bianco, quattro cucchiai di mirtilli, della buccia di arancio tagliuzzata, il tutto bollito per 10 minuti. Ponete la salsa nella salsiera e servitela molto calda. (Formula di Bulgheroni, primo cuoco della Penna d'Oca).

3. L'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore

nutra gli occhi edecciti la fantasia prima di tentare le labbra.

Esempio: Il *Carneplastico* creato dal pittore futurista Fillìa, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro disposto verticalmente nel centro del piatto, è coronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo.

Equatore + Polo Nord

Esempio: Il complesso plastico mangiabile *Equatore + Polo Nord* creato dal pittore futurista Enrico Prampolini è composto da un mare equatoriale di tuorli rossi d'uova all'ostrica con pepe sale limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uovo montato e solidificato pieno di spicchi d'arancio come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista dello zenit.

Questi complessi plastici saporiti colorati profumati e tattili formeranno perfetti pranzi simultanei.

4. L'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.

5. L'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione.

Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che verrà cancellato dalla tavola mediante ventilatori.

6. L'uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda perchè non distragga la sensibilità della lingua e del palato e serva ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa.

7. L'abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola.

8. L'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda.

9. La presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia.

10. La creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi avranno nella cucina futurista la funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Un dato boccone potrà riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione

amorosa o un intero viaggio nell' Estremo Oriente.

11. Una dotazione di strumenti scientifici in cucina: *ozonizzatori* che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande, *lampade per emissione di raggi ultravioletti* (poichè molte sostanze alimentari irradiate con raggi ultravioletti acquistano proprietà attive, diventano più assimilabili, impediscono il rachitismo nei bimbi, ecc.) *elettrolizzatori* per scomporre succhi estratti ecc. in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà, *mulini colloidali* per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta secca, droghe, ecc.; *apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori*. L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando p. es. l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli *indicatori* chimici renderanno conto dell'acidità e della bosicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.

F. T. MARINETTI

La « Cucina Italiana », giornale diretto con grande genialità e competenza da Umberto e Delia Notari, aprì un'inchiesta mentre infuriava la polemica mondiale pro e contro la pastasciutta e pro e contro le vivande futuriste.

Tra i molti, difesero la pastasciutta i dottori Bettazzi, Foà, Pini, Lombroso, Ducceschi, Londono, Viale, ecc. Questi, poco scientificamente, obbediscono alla prepotenza del loro palato. Sembrano parlare a tavola, in una trattoria di Posillipo, la bocca beatamente piena di spaghetti alle vongole. Non hanno la lucidità spirituale del laboratorio. Dimenticano gli alti doveri dinamici della razza, e il turbine angoscioso di splendide velocità e di violentissime forze contraddittorie che costituisce la vita moderna.

Pur sforzandosi di legittimare i loro piaceri boccali, debbono convenire che altre vivande sono per lo meno nutrienti quanto la pastasciutta.

Alcuni di questi dichiarano che i profumi, le musiche, ecc. sono unicamente paragonabili agli eccitanti, mentre sono da noi considerati come atti a creare sul mangiatore uno stato d'animo ottimista singolarmente utile ad una buona digestione. Non soltanto: i profumi, le musiche e i tattilismi, che condiscono le vivande futuriste,

preparano il giocondo e virile stato d'animo indispensabile per il pomeriggio e per la notte.

Tutti i difensori della pastasciutta e gli accaniti nemici della cucina futurista sono i temperamenti malinconici, contenti della malinconia e propagandisti di malinconia.

Qualsiasi pastasciuttaro che consulti la propria coscienza onestamente al momento d'ingurgitare la sua biquotidiana piramide di pastasciutta, vi troverà dentro la triste soddisfazione di tappare con essa un buco nero. Questo buco avido è una sua incurabile tristezza. S'illude, ma non lo tappa. Soltanto un pranzo futurista può rallegrarlo.

E la pastasciutta è antivirile perchè lo stomaco appesantito ed ingombro non è mai favorevole all'entusiasmo fisico per la donna e alla possibilità di possederla dirittamente.

Nella stessa inchiesta brillano però le intelligenze dei Medici che dicono:

« l'uso abituale ed esagerato della pastasciutta determina certo ingrossamento ed esagerato volume addominali »
« i grandi consumatori di pastasciutta sono di carattere lento e pacifico, quelli di carne sono di carattere veloce ed aggressivo ».

Prof. Nicola Pende (clinico).

« occorre cambiare alimenti per legge biologica: la ripetizione costante dello stesso alimento, l'esperienza dimostra, è cagione di danno ».

Prof. Senatore U. Gabbi (clinico).

« ritengo che l'uso della pastasciutta sia nocivo ai lavoratori intellettuali, alle persone che conducono vita sedentaria e soprattutto a coloro che, oltre la minestra, possono concedersi la carne ed altri piatti ».

Prof. Senatore Albertoni.

« È questione di gusti e del prezzo del mercato. In ogni modo, conviene un'alimentazione mista, e quindi mai esclusivamente fatta con un solo alimento ».

Prof. A. Herlitzka (fisiologo).

« il valore nutritivo della pasta asciutta non presenta speciali caratteristiche che possa farla preferire a quelle degli altri tipi di farinacei ».

Prof. Antonio Riva (clinico).

« la pasta asciutta non si può considerare come un cibo di facile digestione perchè dilata lo stomaco e non subisce, come il pane, una sufficiente preparazione con la masticazione ».

Prof. Dott. C. Tarchetti.

Altre inchieste, pro e contro la pastasciutta, furono fatte dal « Giornale della Domenica » di Roma e da altri giornali italiani. Il Duca di Bovino, Podestà di Napoli, rispondendo ad una di queste inchieste, dichiarò che « gli Angeli, in Paradiso, non mangiano che vermicelli al pomodoro », consacrando con ciò la monotonia poco attraente del Paradiso e della vita degli Angeli.

Intanto, la polemica dilagava attraverso centinaia di articoli. Ricordiamo, a caso, gli scritti di Massimo Bontempelli, Paolo Monelli, Paolo Buzzi, Arturo Rossato, Angelo Frattini, Salvatore di Giacomo, ecc.

Ricordiamo i diversi pareri dei cuochi romani Ratto, Giaquinto, Paggi, Alfredo, Cecchino, « sora » Elvira, ecc.; tutti, perchè incapaci di rinnovare la loro cucina, favorevoli alla pastasciutta.

Ricordiamo il numero completamente dedicato alla cucina futurista del « Travaso » di Roma e le innumerevoli caricature apparse nel « Guerin Meschino », « Marc'Aurelio », « 420 », « Giovedì », ecc., ecc.

Ma, mentre i nemici della cucina futurista, si accontentavano di facili ironie e di nostalgici rimpianti, aumentavano le adesioni e gli entusiasmi per la lotta contro la pastasciutta.

Fra tutti gli articoli, questo di Ramperti, pubblicato sull'« Ambrosiano » come « lettera aperta a F. T. Marinetti », stravince:

Carissimo,

Ricordi? Hai scritto, una volta, che io, Marco Ramperti, appartengo all'estrema destra del parlamento futurista. Tu sei l'amabilità in persona, mio caro Marinetti, con tutti i pugni e schiaffi della tua dialettica d'assalto, e non potevi dire con più grazia d'uno che, essendoti attento ed àmico, ha però le sue idee, che non sono sempre quelle del tattilismo e delle parole in libertà. Volevi essermi gentile, e m'hai fatto un posticino alla tua destra, fra i convertibili, mentre potevi benissimo lasciarmi fuori dell'uscio, fra i passatisti senza rimedio e senza diritti. Da quel giorno, ti confesso, più volte i tuoi decreti-legge m'hanno posto nel crudele dilemma di rassegnarti le mie dimissioni, ovvero di domandare le tue, tanto il disparere era sensibile, e faceva insopportabile la mia presenza nella tua assemblea. Quand'ecco la tua insurrezione conviviale, il tuo manifesto contro la pasta asciutta: ed ecco che, rianimato, illuminato, rifatto in un momento pieno d'audacia fedele, il tuo pallido futurista *ad honorem* passa d'un balzo dall'estrema destra all'estrema sinistra delle tue assisi, e, per Dio,

ti grida il suo consenso pieno, assoluto, fanatico, disperato.

Benchè io non sia, ohimè, il più giovine del tuo reggimento, ora ti domando, o Marinetti, di portar io la bandiera di quest'ultima tua offensiva. Pare a me che la rivoluzione alimentare sia la più provvida fra quante mai tu abbia suscitate. E infatti appare la più difficile. Tu vedi come gli Italiani, toccati nell'epigastrio, già ti si ribellino. Accettano il tattilismo, le parole in libertà, l'intonarumori. Ma alla pasta asciutta non rinunciano. Accettano il pugno, il salto, il passo di corsa: però con la sua porzione di spaghetti. Accettano, e intendono, di riavere il primato nel mondo: disposti, tuttavia, questa priorità a cederla per un piatto di maccheroni, come già Esaù per uno di lenticchie. Tu vedi com'è fatta, purtroppo, questa gente nostra. Capace di rinunziare a tutti i comodi, a tutti i vantaggi, e non a un appetito. Ah, non credere, Marinetti, che stavolta la battaglia sia facile! Per ciò domando, appunto, l'onore di servirti. Ma credi a me: bisognerà avere coraggio. I fischi saranno molti; la pasta asciutta tornerà in tavola; e noi dovremo, chissà ancora per quanto tempo, predicare a pancie piene e a cuori deserti.

Non importa. Vinceremo meglio, vincendo tardi, come in tutte le buone rivoluzioni. La nostra, intanto, esprime il suo verbo, stabilisce la sua legge. Poichè gli Italiani hanno consentito al

principio futurista di farsi quanto più possibile agili, desti, veloci, elettrici, furibondi, verrà bene il giorno in cui si persuaderanno che, a raggiungere un tale stato di grazia, nulla può meglio giovare del mangiar poco e scelto, del limitare i proprî pasti alla stilla essenziale e alla briciola leonina. In verità quest'ultima propaganda tua, o Marinetti, è la più conseguente e logica fra tutte quelle derivate dal tuo manifesto cardinale di vent'anni fa: e non si capirebbero tante resistenze, se non ripensando, appunto, alla tenacia e caparbietà di certe abitudini dello stomaco. Non è la prima volta che un popolo c'insegna di saper rinunziare a tutto, fuorchè a una ghiottoneria. Un francese che stimava i Tedeschi, il conte di Gobineau, soleva dire che di là dal Reno nessuno saprebbe commettere una viltà, fuorchè per una salsiccia con crauti. È un giudizio che mi torna a mente, ripensando a quel Pulcinella che resisteva a tutto, fuorchè a una manciata di vermicelli. Questo grande amore della pasta asciutta è una debolezza degli Italiani, e tu hai cento ragioni di batterla in breccia. C'è il tallone d'Achille, e c'è il palato del futurista. Ora, fra tutti i cibi ingozzanti e paralizzanti che contraddicono al tuo programma di rapidità, elasticità ed energia, la pasta asciutta è precisamente il più diffuso e calamitoso. Ma essendo il più nefasto, è anche il meno maledetto. Ed ecco la molla della tua rivolta riparatrice. Che vuol dire, quest'altra

abitudine, quest'altro vizio, quest'altra abbiezione? Liberiamoci anche dalla pasta asciutta, ch'è anch'essa una schiavitù. Che ci gonfia le ganasce, come a mascherotti da fontana; che ci intoppa l'esofago, come a tacchini natalizî; che ci lega le interiora con le sue funi mollose; e ci inchioda alla scranna, repleti e istupiditi, apoplettici e sospiranti, con quella sensazione dell'inutilità che, a seconda degli individui, può dar piacere o vergogna, ma in ogni caso deve essere aborrita da chi vanti un'anima futurista, o soltanto giovine e sveglia.

Insomma tu hai capito perfettamente, mio caro Marinetti, il pericolo e il disdoro di questo mito dei maccheroni: *macaroni* che ci han fruttato, al di là dell'Alpi, qualche metafora indecorosa. Si diceva, un tempo, che gli spaghetti noi li mangiassimo con le mani: e forse il senso della maldicenza era che non potessero, da una siffatta golosità, andare disgiunte sciatteria e sudiciume. Poi ci concessero le forchette, forse per avere il diritto di dire a Ginevra che anche gli Italiani vanno armati fino ai denti: ma gli spaghetti non furono tolti dal nostro quadro folkloristico. Si sa oggi in tutta Europa quante porzioni ne mangi Primo Carnera, come nel 1894 si sapeva quante ne divorasse Francesco Crispi. L'italiano delle allegorie ha pur sempre l'avida bocca spalancata su un piatto di tagliatelle, quando non sia di vermicelli colanti sugo lungo le bramose canne. Ed

è un'immagine offensiva: buffa, deforme, brutta. Vorrebbe insegnare la vanità di quel nostro appetito, insieme alla sua irruenza bestiale. In fondo, la pasta asciutta non nutre. Riempie: non risangua. La sua sostanza è minima in confronto al suo volume. Ma è appunto, vorrebbero dire le allegorie maligne, un vero cibo italiano. La nostra pasta asciutta è come la nostra retorica, che basta solo a riempirci la bocca. Il suo gusto sta tutto in quell'assalto a mascelle protese, in quel voluttuoso impippiarsene, in quell'aderenza totale della pasta al palato e alle viscere, in quel sentirsi tutt'uno con lei, appallottolati e rifusi. Ma è un gusto porcino. Ma è un gaudio da poco. Inghiottiti che siano, gli spaghetti infestano e pesano. E ci sentiamo, subito, impiombati come monete false. Qualche cosa ci trattiene, giù, come un ceppo. Non abbiamo più nè la sillaba facile nè l'immagine pronta. I pensieri sfilano l'uno dentro l'altro, si confondono, s'imbrogliano come i vermicelli assorbiti. Le parole s'appallottolano allo stesso modo. Il poco sugo che portano alle labbra è del sugo di pomodoro. Guai ad aver vicino, in quel momento, un interlocutore o una amante. Il madrigale è insulso, il frizzo è cretino, l'argomentazione è impossibile, interrotta com'è dai sussulti delle budella. Si sa che i peccati di gola sono i più rapidamente puniti dal Signore Iddio. Quello della pasta asciutta viene espiato all'istante. È la pancia che si gonfia a spe-

se del cervello. È l'incatenamento, o l'esilio, di tutti gli spiriti, concettosi od amorosi. Provatevi dunque, dopo una strippata di tagliatelle, a partire per una polemica. Oppure per Citera. Vi giuro che resterete fermi alla prima tappa, quando pure non sarete stronchi dalla partenza. Quanto paradiso perduto, per un attimo d'obliosa animalità!

. . . .

MARCO RAMPERTI

●

V. G PENNINO,

capo cronista della "Gazzetta del Popolo", interviene nella polemica con questa lettera a F. T. Marinetti:

« Suo fervido ammiratore sin da quando, ragazzo, seguivo con appassionato interesse le battaglie purificatrici che Ella combatteva tra l'indifferenza e l'incomprensione degli italiani dell'epoca, ho letto con entusiasmo il manifesto della cucina futurista. È certo che si pensa si sogna si agisce secondo quel che si beve e si mangia, come è certo che — a proposito dell'alimentazione — gli uomini si dibattono ancor oggi tra incertezze, contraddizioni, errori d'ogni genere.

Sembra che la preoccupazione di chi fa cucina sia quella di ingozzare, riempire il ventricolo come si riempie un sacco, eccitare ed avvelenare con droghe e intrugli, *mentre dovrebbe esser quella di preparare un cibo sano, energico, saporoso, piacevole alla vista al tatto al palato, che dia nerbo e sostanza in piccola quantità,* che svegli la fantasia con immagini di panorami agresti, col profumo di giardini tropicali e faccia sognare senza bisogno di bevande alcooliche. Benedetta sia, dunque, la ventata rinnovatrice e risanatrice nella pesante atmosfera delle cucine d'Italia, benedetta la lotta contro la funesta pasta asciutta che con le sue faticose digestioni appesantisce il corpo e intorpidisce lo spirito. (Badi che io sono napoletano e conosco tutti i nefasti di questo alimento). Quando dalle tavole della penisola sarà bandita la pasta asciutta ingombrante e addormentatrice, quando la cucina non sarà più il regno di massaie inette e di cuochi ignoranti e avvelenatori, ma diventerà una fucina di sapienti combinazioni chimiche e di sensazioni estetiche, *quando si riuscirà a creare e diffondere una alimentazione che sappia conciliare nella minor quantità il massimo di potere nutritivo esplosivo dinamico,* solo allora la potenza volitiva, la vivacità, la fantasia, il genio creatore della razza avranno il loro pieno sviluppo.

« Ma la lotta contro la pasta asciutta non basta. È necessario abbattere altri idoli, sgominare

errate tradizioni: *affermare che il pane bianco,* per esempio, greve ed insipido *è un alimento inutile* che forma nello stomaco un blocco indigeribile e va sostituito con quello integrale profumato e sostanzioso; *che il riso è un alimento prezioso,* ma a patto che non venga privato con la brillatura delle sue sostanze fitiniche; *che le verdure contengono veri tesori* per l'organismo umano (ferro, fosforo, vitamine, globuline, sali di calcio, di potassio, di magnesio, ecc.) purchè con le assurde cotture tali tesori non vengano stupidamente distrutti e che, infine, la teoria delle calorie e della necessità di una grande quantità di albumine animali e di grassi ha fatto il suo tempo ed è ormai dimostrato che una piccola quantità di cibo ben combinato secondo la razionale conoscenza dei bisogni del nostro organismo dà assai più forza ed energia dei piatti di maccheroni, di carne e di uova che consumano coloro che vogliono *ben sostenersi.* Ogni popolo deve avere la sua alimentazione *e quella del popolo italiano deve esser basata sui prodotti di questa terra calda, irrequieta, vulcanica;* deve esser perciò composta per tre quarti dei meravigliosi prodotti vegetali che ci sono invidiati da tutto il mondo e per un quarto appena di prodotti animali. Questi devono essere usati con grande parsimonia specie dai lavoratori intellettuali, mentre il soldato, il lavoratore manuale e, in genere, chi svolge una grande attività fisica

può farne maggior consumo. (Il contrario di quel che succede comunemente). È bene si sappia che una carota cruda finemente tritata con olio e limone, un piatto di cipolle o di olive o queste cose combinate, insieme con un po' di noci e un pezzo di pan nero sono per la stufa umana un combustibile assai più idoneo e redditizio dei famigerati maccheroni al ragù o dei tagliatelli alla bolognese o delle bistecche alla Bismarck. D'altra parte con le cose più semplici, sane, sostanziose si possono creare piatti che danno agli occhi, al palato, alla fantasia sensazioni ben più intense delle vivande che oggi fanno bella mostra sulle migliori tavole.

« Così la battaglia che Lei ha ingaggiato — se pur si presenta durissima, perchè deve cozzare contro tradizioni radicate e tenaci, contro interessi formidabili e contro l'ignoranza diffusa — dovrà trovare molti consensi nell'Italia d'oggi, perchè mentre mira a rinnovare un ambiente rimasto troppo fortemente abbarbicato al passato, *ha una enorme importanza sociale ed economica*, specie se l'invito alla chimica da Lei lanciato troverà tra gli scienziati italiani buone accoglienze. Un chimico francese — il prof. Mono — ha inventato degli « alimenti concentrati » di cui ho sperimentato l'efficacia, ma essi hanno il torto di essere stranieri innanzi tutto e assai cari. Auguriamoci che dei chimici italiani sappiano fare di più e meglio.

« Scusi se mi sono permesso di inviarLe queste affrettate note, suggeritemi dal Suo bellissimo Manifesto, ma ho pensato non dovesse riuscire discaro — tra i moltissimi che indubbiamente riceverà — l'entusiastico consenso di un modesto studioso di problemi dell'alimentazione.

G. V. PENNINO

●

Dei molti articoli apparsi a favore della lotta futurista contro la pastasciutta, ricordiamo i più originali:

Il capo-cuoco del re

Il Cav. Pettini, Capo-Cuoco di Sua Maestà il Re d'Italia, porta nel dibattito una parola precisa: « È fuori dubbio che i farinacei tutti appesantiscono il corpo ed in conseguenza... minacciano l'intelligenza » e più oltre, nella lettera diretta al giornale « La Cucina Italiana », afferma ancora: « necessità d'innovazioni, di modernismo anche nella cucina; chè deve anch'essa rispondere ai tempi e magari precorrerli ».

Schopenhauer e la pastasciutta

Il Dott. Angelo Vasta, in un articolo sulla cucina futurista, osserva: « I Napoletani si sono ribellati, ma appunto conviene ricordare quanto

scriveva il loro concittadino Dr. Carito in « Umanità Artritica »: ... il nostro popolino è ancora in una fase primitiva. Su per giù non ha fatto grandi progressi dal tempo in cui Schopenhauer, osservando il suo cibo quotidiano, lo qualificò genialmente come l'*alimentazione dei rassegnati*.

« Ahimè, anche le nostre classi alte, intellettuali, persino le così dette « dirigenti », non sanno alimentarsi bene! Onde il torpore della vita fisiologica con i suoi inevitabili nefasti riverberi nella sfera psichica. Onde quella nomea di « indolenza » con cui fummo additati e vilipesi nei secoli scorsi. In tutto ciò che concerne alimentazione, moto, esercizî sportivi dobbiamo radicalmente riformarci... »

Un medico del '500 contro la pastasciutta

In un articolo sul « Secolo XIX » di Genova, Amedeo Pescio insorge contro quelli che chiamano gloria e vanto dei genovesi i ravioli, le lasagne, i taglierini, ecc. E scrive: « Giovanni da Vigo iniziò la campagna contro la pasta asciutta nel '500, quando il buon rapallino dottissimo, curava papi e principi, prelati e ministri, gente dinamica, sì, ma che non andavano *in giù* a digerire corbe di trenette e di litantrace. Orbene il grandissimo chirurgo della *nostra città* (come

egli diceva, parlando di Genova) scrisse « La Pratica in Arte Chirurgica ». Nel IX e ultimo libro si troverà una diffida esplicita e formale contro l'abuso della pasta asciutta; la raccomandazione, la prescrizione quasi marinettiana al troppo gonfio '500: *tutti i cibi di pasta si devono usare pochissime volte* « pasti alia denique et victualia paste rarissime sunt concedenda ».

La pastasciutta è di origine ostrogota

Libero Glauco Silvano, in un lungo articolo « Contributo per un'arte cucinaria futurista » propone alcune innovazioni alimentari. Riproduciamo qui la parte del suo divertente articolo contro la pastasciutta:

Era tempo di finirla, perdio, con una pietanza barbara che viveva a scrocco nella nostra civiltà ultramoderna: parlo dei maccheroni al sugo, al pomodoro o come meglio v'aggrada. Questo piatto, pur tra gli altri bestiali, ci faceva la figura di uno scimpanzè femmina in un salotto di dame sentimentali: e solo per un errato rispetto della tradizione si continuava a sopportare il suo lezzo plebeo. Il nome stesso ricordava il popolo, rozzo e oleoso di lordume, in mezzo al quale era nato: maccheroni. Qualche buona pa-

sta di cuoco, discepolo ed emulo di Brillat-Savarin, s'era ultimamente indaffarato a ingentilirlo, a togliergli di dosso quel tango di canagliume: l'aveva piegato a non accompagnarsi a certe tronfie e sguaiate cipolle, adipose come belle da marinaio, a certi agli sbiancati e consunti da morbi nascosti, all'olio rancido e caprigno. Ma sotto le nuove spoglie aveva i modi e le volgarità del villan rifatto e a nulla gli valeva la continua frequenza con quell'aggraziato ed epicureo messere che si chiama burro. Ebbe sempre la medesima pancia, tumultuosa e invadente: e dovunque entrasse, nella casa del povero e del ricco, volgeva gli occhi intorno come per imporre rispetto e reverenza, quasi discendesse da troppo magnanimi lombi per non dover stimare men che nulla le restanti creature gastronomiche.

Ma quali erano, di grazia, i suoi titoli nobiliari? La «Cronaca degli memorabilia» di Dacovio Saraceno, per fortuna, sta lì a cantarcene vita e miracoli: «lo macarono nato fue et notricato appo gli Ostragoti, gli quai molto et volantieri con essolui si solaciavano. Dieto macarono erat di spulcia (leggi spelta) et hebbe sua prima dimora in la regia del magno prence Teodarico, idest in Ravenia, lo quà prence affidato avealo a Rotufo, coco suo genialissimo. Il conobbero gli sudditi dello rege, per virtude della femina del coco, che avevasi invaghito dello ofiziale di guardia al palacio et al quale, tra un baciuzzo et uno

baciozzo, confidogli la esistenzia dello nominato macarono. Ergo, lo amore per essolui macarono s'espanse per lo populo omne; et il bollivano cum cipoglia et alio et pastonacca; et il condivano cum suggo (sic) di cedriollo; et leccavansi digita et grugno ».

Ah, i gentili damerini, in verità, che si leccavano le dita e il grugno! Era ben adatta ai loro incalliti palati quella cibaria mostruosa condita con succo di cetrioli. Già mi par di vederli, i baffuti Ostrogoti, mettersi a scavare ampie buche tra l'erba con le pesanti daghe e accosciarsi intorno, forbendo la bocca su un lembo dei mustacchi, in serafica attesa. Poi le degne consorti, sfiancate e luride, venivano a rovesciare nel piatto improvvisato la verminaia viscida dei « macaroni » e le braccia villose si tuffavano fino al gomito nella buca fumigante e le bocche si spalancavano — gnau gnau — e gli occhi colavan giù, per l'eccessiva beatitudine, sulle guance terrose.

Fu solo nell'alto medioevo (Cordazio Camaldolese: *Pietanzie in usaggio appo aliquante nostre terre et regioni et insule et peninsule et similia con spiegato lor modo di prepararle in cucina*) che ai cetrioli si sostituirono i pomodori, la cui coltivazione si era già molto estesa da quando frate Serenio, al suo ritorno dalla Cina, portò il preziosissimo seme — e non seme di baco da seta, come comunemente si crede (cfr. a questo riguardo la definitiva opera di esegesi storica

scritta da Valbo Scaravacio e intitolata « Verità e corbelleria »: Pirocchi, editori in contrada: Sant'Anselobio, carlin 8). Un biografo assai minuzioso, spesso prolisso, del Boccaccio informa che l'autore del Decameron si faceva dalla moglie condire i maccheroni con latte di mandorle amare: « ma, dice il biografo, l'egregio scriptore non poteva digerirli ugualmente ». Forse perchè il Boccaccio, aggiungo io, aveva troppo buon gusto per accettare placidamente quel piatto: e, comunque se lo facesse preparare, il suo palato aristocratico vi si rifiutava. Tuttavia, di buona o di mala voglia che fosse, mandava giù i maccheroni poichè non dovette neanche passargli per la mente, tant'era radicata la tradizione, di poterne fare a meno.

Per poco, nell'ultimo stadio del rinascimento, la maledetta pietanza non fu sepolta nell'oblio. Quando non se ne parlava quasi più, ecco quel cialtrone rumoroso dell'Aretino che viene a rimetterla sugli altari: e quale mezzo di propaganda che fosse migliore delle sue muse in carne e ossa procacissime?

Quanti banchettarono alla sua tavola divennero fervidi assertori dei maccheroni e alcuno di essi, per rendersi benemerito agli occhi del degno sire, compose addirittura una collana di sonetti ad alto elogio del cibo « al cui cospetto è nulla anche l'ambrosia »; e questo tale fu per avventura Martone Dagorazzi e i suoi cento com-

ponimenti poetici s' intitolano: « L' ambrosia delli omini ».

Verso la fine del secolo decimottavo molti nobili ingegni, sicuri che la ragione di molti mali si dovesse cercare in quella pietanza, iniziarono una vivace campagna perchè l'umanità scrollasse dalla groppa il basto di schiavitù. Furono scritti innumerevoli opuscoli e tomi di varia mole: le gazzette, diffusissime, recavano articoli di gente che aveva acquistato grande autorità nel campo delle scienze e delle lettere: ma tutto fu inutile contro l'assenteismo delle plebi anche perchè era, in quel tempo, diffusa la superstizione che i maccheroni fossero il controveleno di ogni morbo, la panacea universale. Un ultimo tentativo lo fece nella prima metà dell'ottocento, il grande Michele Scrofetta delle cui benemerenze è superfluo parlare, essendo note ai più: e tuttavia l'eminente scienziato non approdò a nulla di concreto.

Doveva toccare alla nostra epoca la ventura di ripudiare definitivamente quest'usanza barbara. Siamo, noi figli del secolo, troppo spregiudicati per non mandare a quel paese maccheroni e accessori senza neanche il benservito: e nessuno avrà rimpianti o spargerà tenere lacrimucce, anche se quasi all'insaputa ha ingozzato maccheroni tre volte al giorno: mattina, mezzogiorno, sera. Puah. Che porcheria, i maccheroni: per dirla, sono scomparsi dalle case i dipinti, le oleo-

grafie, le foto e ogni accidente che li raffigurava: e le case editrici hanno ritirato dal mercato librario tutte le loro edizioni per sottoporle a una rigorosa censura, cancellando senza pietà, ristampando addirittura quando è stato necessario. Tra qualche mese a sentirli solo nominare — i maccheroni, puah — la gente butterà fuori anche le budella.

Voglio però credere che questa vittoria, per quanto notevolissima, non faccia dormire sugli allori. Altre pietanze vi sono che, a un rigoroso vaglio, si mostrano indegne di ricevere le lodi dei nostri buongustai e degli onesti padri di famiglia e della prole studiosissima. Anzi è mia convinzione che sui vecchi ricettari si debbano fare sfreghi grossi così. Le nostre massaie continuano a preparare i cibi all'antica maniera perchè non saprebbero come prepararli altrimenti. Esse sentono oscuramente che questo e quel modo non vanno, ma ignorano a quale altro santo votarsi. Ed ecco che è già sorto il primo nucleo di studiosi che cerca di dare una cucina aderente ai tempi. Il compito intanto, è colossale: per distruggere basta una sola mano che accenda una miccia, ma per riedificare occorrono migliaia e migliaia di mani.

Battaglia per la sanità, agilità, freschezza, dell'intellettualismo italiano

Ferdinando Collai, Capo dell'Ufficio Stampa di Bologna, polemizza con «le molli pacifiste congestionanti argomentazioni dei più illustri del mondo amidaceo, il blocco cariaceo della funestamente decantata pasta asciutta napoletana o bolognese». E conclude: «sono col Maestro nella violenta battaglia per la sanità, agilità, freschezza dell'intellettualismo italiano».

La pastasciutta non è il cibo dei combattenti

Paolo Monelli, nella difesa della pastasciutta la dichiara l'ideale vivanda dei combattenti. Ciò era forse vero per gli alpini che, fra tutti i combattenti, sono i più pronti, dopo battaglie, scalate e valanghe, ad improvvisare perfetti equipaggiamenti, comodi rifugi, forniti e ben arredati baraccamenti e cucine sapienti. Ciò non è vero per le truppe che combattono in pianura. I futuristi che combattevano a Doberdò, a Selo, sulla Vertoibizza, a Plava e alle case di Zagora e dopo a Casa Dus, a Nervesa e a Capo Sile sono pronti a testimoniare che mangiarono sempre delle pessime pastasciutte, ritardate, congelate

e trasformate dai tiri di sbarramento nemici che separavano gli attendenti e i cuochi dai combattenti. Chi poteva sperare in una pastasciutta calda e al dente? Marinetti ferito alle Case di Zagora nell'offensiva del Maggio 1917, trasportato giù a Plava in barella, ricevette da un soldato ex-cuoco del Savini un miracoloso brodo di pollo: quel sagace opportuno cuoco, per quanto zelante e devoto al simpatico cliente di una volta, non avrebbe potuto con la maggior buona volontà offrirgli una pastasciutta mangiabile, poichè sulla sua cucina di battaglione crollavano di quando in quando tremendi barilotti austriaci a sconquassargli i fornelli: Marinetti dubitò allora per la prima volta della pastasciutta come vivanda di guerra. Per i bombardieri della Vertoibizza, come Marinetti, la vivanda comune era del cioccolato sporco di fango e talvolta una bistecca di cavallo cotta in un pentolino lavato con l'acqua di Colonia.

●

Oltre alle molte adesioni di cuochi, igienisti e artisti, la polemica sulla cucina futurista diede vita a tutta una serie di articoli e di studî sulle qualità del «riso» alimento italiano che deve essere sempre maggiormente propagandato ed usato.

L'opinione mondiale

Divampò a Parigi la polemica sulla cucina futurista in seguito alla pubblicazione del manifesto di Marinetti sul quotidiano « Comoedia », nel numero del 20 Gennaio 1931:

F. T. Marinetti
vient de lancer le manifeste de la cuisine futuriste

« Le Futurisme italien, au bout de vingt ans de grandes batailles artistiques et politiques souvent consacrées dansa le sang, affronte encore aujourd'hui l'impopularité avec un programme de rénovation intégrale de la cuisine.

Tout en reconnaissant que des hommes mal nourris ont créé de grandes choses dans le passé, nous affirmons cette vérité: que l'on pense, que l'on rêve, que l'on agit selon ce que l'on boit et mange. Consultons à ce sujet nos lèvres, notre langue, notre palais, nos papilles gustatives, les secrétions de nos glandes et pénétrons génialement dans le domaine de la chimie gastronomique.

Nous sentons la nécessité d'empêcher l'Italien de devenir cubique et poussif, et de s'empêtrer dans une lourdeur opaque et aveugle. Qu'il se

harmonise, au contraire, toujours mieux avec la transparence légère, et spiralique de la femme italienne, faite de passion, tendresse, lumière, volonté, élan, ténacité héroïque. Preparons des corps agiles pour les trains extra-légers d'aluminium de l'avenir, qui remplaceront les trains pesants de fer et d'acier.

Convaincus que le peuple le plus agile l'emportera dans les compétitions futures, préparons dès à présent l'alimentation la mieux faite pour une existence toujours plus aérienne et rapide. Nous proclamons avant tout nécessaires:

1) L'abolition de la pastasciutta, absurde religion gastronomique italienne. La pâte ne fait pas de bien aux Italiens; elle fait obstacle à l'esprit vivace, à l'âme généreuse, intuitive et passionnée des Napolitains. Elle enserre les Italiens dans ses méandres, comme les fuseaux rétrogrades de Pénélopes ou les voiliers somnolents en quête de vent. Les défenseurs de la pâte en portent dans l'estomac des ruines, comme les archéologues;

2) L'abolition du poids et du volume dans l'appréciation des aliments;

3) L'abolition des condiments traditionnels;

4) L'abolition de la répétition quotidienne des plaisirs du palais. Nous invitons la chimie à donner au plus tôt les calories nécessaires au

corps, grâce à l'absorption d'équivalents nutritifs gratuits, en poudre ou en pillules, de composés albumineux, d'hydrates de carbone, et de vitamines. On fera baisser ainsi le prix de la vie et les salaires, en réduisant les heures de travail. Les machines formeront bientôt un prolétariat servile, au service d'hommes presque allégés de toute occupation manuelle. Le travail quotidien se réduira à deux ou trois heures, et le reste du temps pourra être ennobli par la pensée, les arts, et la dégustation de repas parfaits.

Le repas parfait exige une harmonie originale de la table (cristaux, vaisselle, apprêts), avec la saveur et la coloration des mets, ainsi qu'une originalité absolue de ceux-ci. Exemples :

Saumon de l'Alaska aux rayons de soleil en sauce Mars

On prend un beau saumon de l'Alaska, on le coupe en tranches, on le passe au gril, en l'assaisonnant de poivre, de sel et d'huile fine, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajoutez des tomates coupées en deux, que vous aurez fait cuire au gril avec ail et persil. Au moment de servir, posez sur les tranches des filets d'anchois croisés, et sur chaque tranche un disque de citron aux câpres. La sauce sera faite d'anchois, de jaunes

d'œufs durs, de basilic, d'huile d'olive, arrosée d'un petit verre de liqueur Aurum et passée au tamis. (Recette de Bulgheroni, chef de la Plume d'Oie).

Bécasse au Monterosa en sauce Vénus

Prenez une belle bécasse, videz-la, recouvrez-la avec des tranches de jambon et de lard, mettez-la en casserole avec beurre, sel, poivre et genièvre, et faites-la cuire au four très chaud pendant un quart d'heure, en l'arrosant de cognac. A peine retirée de la casserole, posez-la sur un canapé de pain grillé, trempé de rhum et de cognac, et recouvrez-la d'un feuilleté; remettez au tour jusqu'à complète cuisson de la pâte. Servez avec une sauce faite de vin blanc, d'un demi-verre de marsala, de quatre cuillerées de myrtilles, de découpures d'ecorce d'orange, bouillie pendant dix minutes. Mettez la sauce dans la saucière et servez bien chaud. (Recette de Bulgheroni).

Le repas parfait exige aussi l'invention d'ensembles plastiques savoureux, dont l'harmonie originale de forme et de couleur nourrisse les yeux, et excite l'imagination avant de tenter les lèvres. Esemples:

Le “ Viandesculpté ”

Le *Viandesculpté,* créé par le peintre futuriste Fillìa, interprétation synthetique des paysages italiens, est composé d’une épaule de veau roulée, farcie de onze qualité de lègumes verts, et rôtie au four. On la dispose verticalement en cylindre au milieu du plat, on la couronne d’un chapeau de miel, et on l’entoure à la base d’un anneau de saucisses posé sur trois boulettes de viande de poulet hachée et dorée au feu.

Equateur + Pôle Nord

L’ensemble plastique comestible *Equateur + + Pôle Nord* créé par le peintre futuriste Enrico Prampolini, se compose d’une mer équatoriale de jaunes d’œufs arrosés de sel, de poivre et de jus de citron. Au centre, se dresse un cône de blancs d’œufs montés et piqués de quartiers d’orange, comme de juteuses sections de soleil. Le sommet du cône sera criblé de truffes, découpées en forme d’aéroplanes nègres à la conquête du zénith.

Ces ensembles plastiques savoureux, colorés, parfumés et tactiles formeront de parfaits repas simultanéistes. Le repas parfait exige enfin:

L’abolition de la fourchette et du couteau pour les ensembles plastiques susceptibles de donner un plaisir tactile prélabial.

L'usage d'un art des parfums pour favoriser la dégustation. Chaque plat doit être précédé d'un parfum, qui sera chassé de la table à l'aide de ventilateurs.

L'usage de la musique, mais seulement dans les intervalles des plats, pour ne pas distraire la sensibilité de la langue et du palais, tout en effaçant la saveur précédente, et en refaisant une virginité dégustative.

L'abolition de l'éloquence et de la politique à table.

L'usage tempéré de la poésie et de la musique, en tant qu'ingrédients improvisés pour allumer la saveur d'un plat avec leur intensité sensuelle.

La présentation rapide, dans l'intervalle des mets, sous les yeux et sous le nez des convives, de certain plats qu'ils mangeront et d'autres qu'ils ne mangeront pas, pour exciter la curiosité, la surprise, et l'imagination.

La création de bouchées simultanéistes et changeantes, qui contiennent dix ou vingt saveurs à déguster en très peu de temps. Ces bouchées auront, dans la cuisine futuriste, la même fonction d'analogie amplifiante que les images en littérature. Une bouchée pourra résumer une tranche entière d'existence, le cours d'une passion amoureuse, ou un voyage en Extrême-Orient.

Une dotation d'instruments scientifiques en

cuisine: ozoniseurs pour donner le parfum de l'ozone aux liquides et mets, lampes à rayons ultraviolets pour rendre les substances alimentaires plus actives et assimilables, électrolyseurs pour décomposer les sucs et les extraits et obtenir, pour un produit nouveau, des propriétés nouvelles, moulins colloïdaux pour pulveriser les farines, les fruits secs et les épices à un très haut degré de dispersion, appareils de distillation à pression ordinaire et dans le vide, marmites autoclaves centrifuges, et dialyseurs. L'usage de ces appareils devra être scientifique, de manière à éviter par exemple l'erreur de faire cuire les mets dans des marmites à pression, dont la haute température provoquerait la destruction des vitamines. Enfin, des appareils indicateurs enregistreront l'acidité ou l'alcalinité des sauces, et serviront à corriger les erreurs: trop fade, trop salé, trop poivré. »

F. T. MARINETTI

●

Diamo la traduzione dell'arguto articolo che il pubblicista francese Audisio lanciò, sul quotidiano *Comœdia,* in favore della cucina futurista:

« Sì, la pastasciutta è bene una dittatura dello stomaco, sì, essa porta con sè un torpore che con-

fina colla beatitudine, essa è il succulento veleno che rovina il fegato per la più grande gioia dello stomaco. Noi non siamo di coloro che la disprezzano, e anche l'amiamo... ma ne diffidiamo sopratutto se preparata alla maniera della cucina romana, cioè cruda. Perchè la sua digestione è una ruminazione insidiosa, lenta, invitante alla molle fantasticheria, ai vuoti sogni, alla rinuncia scettica, al ritmo untuoso conciliante dei tardigradi.

La si innaffia sopratutto di Salerno o di Frascati per comprendere la lentezza del popolino e dei prelati romani o napoletani, che sono anche l'origine di quel sentimentalismo languido, di quella ironia serena, di quella indifferenza amabile, di quella saggezza trascendentale, per cui Roma eterna, da Orazio a Panzini, sfida la lunghezza dei tempi.

« Si tratta oggi di rifare l'uomo italiano, poichè a che serve di fargli levare il braccio nel saluto romano, se può riposarlo senza sforzo sul suo grosso ventre? L'uomo moderno deve avere il ventre piatto, sotto il sole, per avere dei pensieri chiari, una pronta decisione, e un'azione energica: guardate il negro, guardate l'arabo. Il paradosso gastronomico di Marinetti mira all'educazione morale, come i suoi paradossi all'educazione estetica: bisogna scuotere la materia per risvegliare lo spirito.

« Un anno fa dicevamo che Marinetti castigava

il pudore ipocrita e la menzogna dell'intelligenza, eccolo che ora frusta la beatitudine ipocrita della digestione. È tutta una morale che Marinetti sventra, sotto questa nube cucinaria. Egli si ricorda senza dubbio dei bei tempi violenti in cui sotto il cielo di Parigi piantava il germe di una rivoluzione mondiale degli spiriti ».

●

Alle pubblicazioni su *Comœdia* seguirono articoli, commenti, caricature e discussioni sui maggiori giornali francesi, inglesi, americani, tedeschi, ecc.

Significativa l'intervista del giornale *Je suis partout* con Marinetti e l'articolo di fondo, in prima pagina, del quotidiano *Le Petit Marseillais*, sulla cucina futurista. Il *Times* di Londra, ritornò ripetutamente sull'argomento con scritti diversi, pubblicando anche poesie polemiche. Lungo articolo « ITALY MAY DOWN SPAGHETTI » sulla *Chicago Tribune*. Altri articoli sulla *Reinisch-Westfalische Zeitung* di Essen e sul *Nieuwe Rotterdamsche Courant*. Giornali da Budapest a Tunisi, da Tokio a Sidney, che rilevano l' importanza della battaglia futurista « contro le vivande tristemente miserabili ».

Fra i tanti questo articolo, apparso sul *The Herald*, fu tra i primi ad agitare la polemica sulla cucina futurista:

Spaghetti for Italians, Knives and Forks for All are banned in Futurist Manifesto on Cooking

Marinetti, father of Futurist art, literature and drama, has just issued from Rome a manifesto launching Futurist cooking, according to word received yesterday in Paris. Practically everything connected with the traditional pleasures of the gourmet will be swept away.

No more spaghetti for the Italians.

No more knives and forks.

No more after-dinner speeches will be tolerated by the new cult.

Details of the manifesto, published in the « Comœdia », give the principal feature of the new cuisine as a rapid succession of dishes which contain but one mouthful or even a fraction of a mouthful.

In fact, in the ideal Futuristic meal, several dishes will be passed beneath the nose of the diner in order to excite his curiosity or to provide a suitable contrast, and such supplementary courses will not be eaten at all.

« Since everything in modern civilization tends toward elimination of weight, and increased speed, the cooking of the future must conform to the ends of evolution. The first step would

be the elimination of edible pastes from the diet of Italians », Marinetti writes.

Modern science will be employed in the preparation of sauces and a device similar to litmus paper will be used in a Futuristic kitchen in order to determine the proper degree of acidity or alkalinity in any given sauce.

Music will be banished from the table except in rare instances when it whill be used to sustain the mood of a former course until the next can be served.

The new Futuristic meal will permit a literary influence to pervade the dining-room, for whith ideal rapid service, by means of single successive mouthfuls, an experience such as a love affair or a journey may be suggested.

Among the new kitchen and dining-room instruments suggested by Marinetti is an « ozonizer » which will give to liquids the taste and perfume of the ozone, also ultra-violet lamps to render certain chemicals in the cooking more active.

Also certain dishes will be cooked under high pressure, in order to vary the effects of heat. Electrolysis will also be used to decompose sugar and other extracts.

As a model for the presentation of a Futuristic meal, M. Marinetti calls attention to a Futuristic painting of a synthetic landscape made up of food-stuffs, by Fillìa. The landscape is composed of a roast of veal, stuffed with eleven

kinds of vegetables, placed vertically upon a plate and crowned with honey.

This is one of the meals which, under the new system, could not be attacked whith a knife and fork and cut into haphazard sections before being eaten.

Besides the abolition of macaroni, Marinetti advocates doing away with the ordinary condiments now in use, and a consistent lightening of weight and reduction of volume of food-stuffs. The Futurist leader also pleads for discontinuance of daily eating for pleasure.

For ordinary daily nourishment he recommends scientific nourishment by means of pills and powders, so that when a real banquet is spread, it may be appreciated æsthetically.

Contro la cucina del Grande Albergo e l'Esterofilia

Fra le cucine che imperano oggi, quella che noi consideriamo più detestabile e più ripugnante è la cucina internazionale di grande albergo che apre tutti i grandi banchetti ufficiali con un brodo su cui galleggiano 4 o 5 palline di pasta reale mollicce e sciape, e li chiude tutti con un dolce gelatinoso e tremolante adatto a bocche malate.

È logico che gli uomini politici d'ogni paese che vanno riunendosi per i grandi debiti, per la revisione dei trattati, per il disarmo e per la crisi universale, possano niente delucidare e poco concludere dopo avere ingurgitato simili vivande deprimenti, rattristanti e monotonizzanti.

In Italia, come in quasi tutti i paesi del mondo, si subisce questo tipo di cucina internazionale di grande albergo, unicamente perchè viene dall'estero. Domina purtroppo una bestiale mania, che chiamiamo *esterofilia*, che occorre combattere accanitamente. La *Gazzetta del Popolo* del 24 Settembre 1931, pubblicò contro l'*esterofilia* questo manifesto futurista di Marinetti:

CONTRO L'ESTEROFILIA

Manifesto futurista alle signore e agli intellettuali

« Malgrado la forza imperiale del Fascismo, le parole *esterofilia, esterofilo,* inventate da noi, sono purtroppo ogni giorno più indispensabili.

1) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità, i giovani italiani che cadono in un'estasi cretina davanti a tutte le straniere anche ora che la crisi mondiale le impoverisce, se ne innamorano per snobismo e talvolta le sposano assolvendole da ogni difetto (prepotenza, maleducazione, antitalianità o bruttezza) soltanto perchè esse non parlano la lingua italiana e vengono da paesi lontani ignorati o poco conosciuti.

2) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità gli interpreti italiani di fama mondiale (artisti del canto, concertisti e direttori d'orchestra) quando si gonfiano fino a dimenticare che l'interprete è il servo utile non necessario del genio creatore. Esempio: l'eccellente e celebre direttore d'orchestra Arturo Toscanini che antepose il suo successo personale al prestigio della sua patria col rinnegare i suoi inni nazionali per delicatezza artistica ed eseguire quelli stranieri per opportunismo.

3) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità i direttori d'orchestra e pubblici italiani che organizzano o applaudono concerti all'estero quasi privi di musica italiana. Un elementare patriottismo esige invece almeno una metà di musica italiana moderna o futurista da sostituire nei programmi a quella di Beethoven, Bach, Brahms, ecc..., già godute, penetrate e ammirate da tutti a sazietà.

4) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità i pubblici italiani che applaudono invece di fischiare i direttori d'orchestra stranieri quando, maleducatamente, dimenticano la musica italiana nei loro concerti in Italia.

5) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità gli industriali italiani che trovano mille pretesti per rifiutare una battaglia decisiva con l'industria estera e sono fieri di vincere gare internazionali con prodotti, macchine o apparecchi non interamente ideati e costruiti in Italia.

6) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità gli storici e i critici militari che della nostra grande guerra vittoriosa prediligono gli episodi trascurabili come Caporetto.

7) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità i letterati illustri che all'estero denigrano l'intera letteratura italiana (oggi originale, varia e divertente) colla speranza di apparire, ognuno, un genio altissimo in un popolo di mediocri illetterati.

8) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità i pittori, gli scultori e gli architetti italiani che, alla maniera di molti novecentisti e di molti razionalisti, preferiscono proclamarsi figli di novatori francesi, spagnuoli, svizzeri come Cézanne, Picasso, Le Corbusier piuttosto che figli di autentici novatori italiani come Boccioni, creatore della nuova plastica e Sant'Elia creatore della nuova architettura.

9) Sono esterofile e quindi antitaliane le assemblee che invece di bollare d'infamia definiscono « leciti peccatucci » le offese scritte e stampate da letterati italiani contro l'Italia, contro il nostro esercito e contro la nostra grande guerra vittoriosa.

10) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità gli albergatori e negozianti che trascurano gli efficaci e spicci mezzi a loro disposizione per influenzare italianamente il mondo (uso della lingua italiana negli avvisi, nelle insegne e nelle liste di vivande) dimenticando che gli stranieri, innamorati del paesaggio e del clima d'Italia, possono anche ammirarne e studiarne la lingua.

11) Sono esterofile e quindi colpevoli di antitalianità le signore italiane dell'aristocrazia e dell'alta borghesia che si infatuano degli usi e degli snobismi stranieri. Esempio: lo snobismo americano dell'alcool e la moda del *cocktail-party*, forse adatti alla razza nord-americana, ma certamente nocivi alla nostra razza. Consideriamo

quindi cafona e cretina la signora italiana che partecipa orgogliosamente a un *cocktails-party* e relativa gara alcoolica. Cretina e cafona la signora italiana che crede più elegante dire: «ho preso quattro *cocktails*»; che dire: «ho mangiato un minestrone». A meno che essa subisca ora la invidiata superiorità finanziaria dello straniero, superiorità ormai distrutta dalla crisi mondiale.

Eleganti signore italiane, vi preghiamo di sostituire al *cocktail-party* dei convegni pomeridiani che potrete chiamare a volontà l'Asti spumante della signora B, il Barbaresco della contessa C, o il Capri bianco della principessa D. In questi convegni sarà premiata la migliore qualità del vino radunatore. E basta con la parola «bar» che va sostituita colle italianissime: «Quisibeve».

12) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità, gli italiani e le italiane che salutano romanamente e poi nei negozi domandano sdilinquendosi prodotti esteri con occhiate scettiche e pessimiste ai prodotti italiani.

13) Sono esterofili e colpevoli di antitalianità i pubblici italiani che presi da criticomania fischiano sistematicamente commedie e film italiani favorendo così l'invasione di mediocri commedie e film stranieri.

14) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità gli impresari italiani che cercano all'e-

stero maestri di scena e scenografi dimenticando quelli italiani, capaci di insegnare al mondo.

15) Sono esterofili e quindi colpevoli di antitalianità le colte signore e i critici d'Italia, il cui cervello fu svecchiato e agilizzato dal Futurismo italiano, e nondimeno lo criticano o trascurano per correre a pescare preziosamente Futurismi stranieri tutti derivati dal nostro. Antitalianamente essi dimenticano per esempio questa esplicita dichiarazione del poeta futurista inglese Esra Pound ad un giornalista italiano: « Il movimento che io, Eliot Joyce e altri abbiamo iniziato a Londra, non sarebbe stato senza il Futurismo italiano » e questa altrettanto esplicita dichiarazione di Antoine nel *Journal* di Parigi: « Nelle arti decorative le strade erano da tempo aperte dalla scuola di Marinetti ».

Altre Nazioni, poco popolose, non criticate nè minacciate da nemici esterni, possono, sonnecchiando sotto il ronzìo di sedabili complotti rivoluzionari, considerare l'orgoglio nazionale come un oggetto di lusso.

La nostra virile fiera dinamica e drammatica penisola, invidiata e minacciata da tutti, pronta a scattare per realizzare il suo immenso destino, deve considerare l'orgoglio nazionale come la sua prima legge di vita.

Perciò, noi futuristi, che venti anni fa, in pieno rammollimento parlamentare social-democratico-comunista-clericale gridavamo: « La pa-

rola Italia deve dominare sulla parola Libertà! », gridiamo oggi:

a) La parola Italia deve dominare sulla parola: genio.

b) La parola Italia deve dominare sulla parola: intelligenza.

c) La parola Italia deve dominare sulle parole: cultura e statistiche.

d) La parola Italia deve dominare sulla parola: verità.

Il fuoco della critica sia diretto, se necessario, contro le nazioni straniere, mai contro l'Italia.

Indulgenza plenaria nell'arte e nella vita ai veri patrioti, cioè ai fascisti che vibrano di una autentica passione per l'Italia e di un instancabile orgoglio italiano.

In quanto ai molti scettici e disfattisti (letterati, artisti, filosofi e filosofessi) che tentano oggi, nell'inquietudine di una pace in bilico, di costruire una loro distratta doppia cupola d'avorio offerta al nemico, noi brutalmente diciamo:

Ricordatevi che l'Italia non ha bisogno di vantare il suo passato remoto. La sua grandezza è presente: basata anzitutto sulla potenza creatrice dei suoi poeti e dei suoi artisti. Galileo, Volta, Ferraris, Marconi e il primo volo transatlantico in squadra fascista ideato da Mussolini e guidato da Balbo, le dànno il primato della civiltà meccanica. Questo primato non può certo

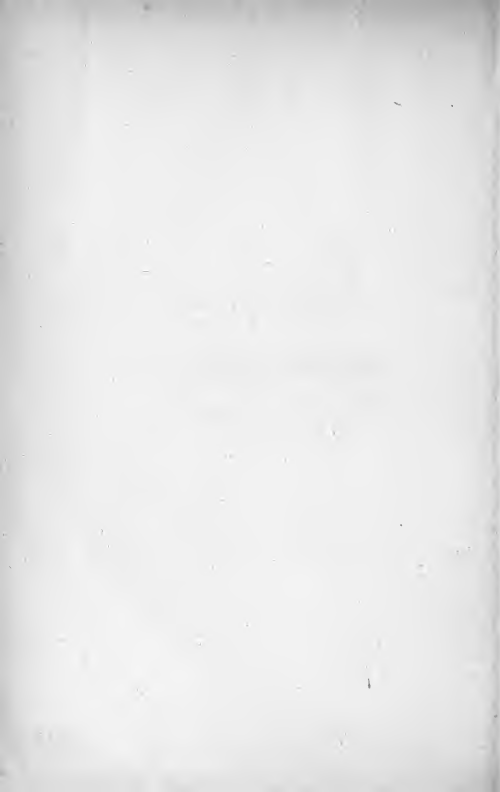
appartenere ai popoli di quantità « trust standard e sovraproduzione », che non previdero la crisi mondiale e ne muoiono.

Ricordatevi sempre questo capolavoro italiano che supera anche la Divina Commedia: « Vittorio Veneto ».

In nome di questo capolavoro, simboleggiato dai rottami dell'Impero Austro-Ungarico che le nostre blindate dovettero superare sulla strada di Tarvisio, noi, al primo pericolo, fucileremo gli esterofili antitaliani.

Scrivo tutto ciò con la serenità di un patriottismo adamantino, io che sono stato applauditissimo all'Estero, ed ho avuto in Italia più fischi che applausi e nondimeno ringrazio ogni giorno le forze cosmiche che mi hanno dato l'alto onore di nascere italiano. »

F. T. MARINETTI

i grandi banchetti futuristi

la taverna del santopalato

Il manifesto della cucina futurista provocò numerosi congressi e comizi di cuochi e padroni di ristoranti. In parte ostili, in parte entusiasti. Fra questi ultimi, ansiosi di trasformare cucina e ambiente, venne scelto dal pittore Fillìa e dall'architetto Diulgheroff, il proprietario di un ristorante torinese, Angelo Giachino, che i suoi stessi clienti incitavano alla realizzazione delle nuove vivande.

Alla fine del Circuito di Poesia di Torino, fra i quadri futuristi della Galleria Codebò, dopo aver incoronato col casco d'alluminio il Poeta-Record di Torino, Tullio d'Albisola; Marinetti battezzò col nome di SANTOPALATO il locale destinato a imporre per primo la cucina futurista.

Mentre si lavorava alla decorazione del locale, Ercole Moggi, uno dei più brillanti giornalisti italiani, così annunciò sulla *Gazzetta del Popolo* del 21 Gennaio 1931, in un capocronaca di due colonne, la progettata manifestazione:

« Una comunicazione del pittore Fillìa, vice-segretario generale del movimento futurista italiano alla stampa romana, ha messo a rumore gli ambienti gastronomici della capitale, compresi quelli giornalistici, gelosi della tradizione della « sora Felicetta », dello « spaghettaro » e di tutte le altre gloriose insegne del vero buongustaio. Fillìa nel movimento futurista sarebbe come il luogotenente generale della squadra d'azione. Non si accontenta di lanciare delle platoniche idee, ma cerca di farle penetrare, le sostiene, raccogliendo sempre di persona. Raccogliendo magari qualche torso di cavolo, qualche patata o altro legume, ma anche applausi, consensi, incoraggiamenti.

I partigiani della pastasciutta speravano che il Manifesto della Cucina Futurista sarebbe rimasto semplicemente teoria, o schermaglia polemica o accademia letteraria. Non conoscono evidentemente quei cari ragazzi! I futuristi preannunciano infatti un'offensiva in forze contro la vecchia cucina, nonchè un'idea pratica e originale: l'apertura di una cucina sperimentale futurista a Torino e che avrà per titolo « Taverna del San-

topalato » nella quale verranno non solo futuristicamente studiate ma presentate al pubblico le nuove vivande. Così Torino, di questo passo, si avvia ad essere culla di un altro risorgimento italiano, quello gastronomico.

Treni speciali per Torino

Un autorevole giornale romano tra il serio ed il faceto commentando la comunicazione dei futuristi, scrive:

« Siamo sicuri che le ferrovie dello Stato concederanno dei ribassi del cinquanta per cento perchè tutti gli italiani possano recarsi in massa a Torino a gustare il noto « carneplastico » nella « Taverna del Santopalato ».

Fillia è forse il più dinamico dei futuristi italiani. Bisognerebbe descriverlo con maniera futurista; chiamarlo, che so io? pentola in perenne ebollizione, motore di 200 HP., bombarda alla nitro-glicerina, testa di vulcano...

Vuol bene evidentemente a Torino perchè qui ha tentato sempre le sue maggiori iniziative.

" Santopalato " senza speculazione

Siamo riusciti a pescare Fillìa e non l'abbiamo più mollato. Troppo importanti dichiarazioni dovevano uscire da questo cervello vulcanico. Fillia mi ha premesso:

— La prego di far rilevare anzitutto che la nostra iniziativa e la nostra attività per l'apertura del « Santopalato » ha puramente scopi artistici, ideatori e propulsori di una nostra teoria cucinaria. Non si tratta perciò di una speculazione mia o di Diulgheroff. Noi daremo semplicemente alla Taverna una impronta futurista. Ma non avremo, ripeto, nessun interessamento sul successo più o meno grande (noi speriamo grandissimo) dell'iniziativa. La Taverna sorgerà prossimamente a Torino. Verrà decorata dall'architetto Diulgheroff e da me collo scopo preciso di passare dalla teoria alla pratica nella polemica futurista.

I lettori devono sapere che Fillìa è inventore del « carneplastico » che è la nuova vivanda futurista più clamorosamente oggi discussa in Italia e all'estero, tanto che — secondo voci che corrono — il prof. Donati si sarebbe proposto a scopo di studio di fare la laparatomia gratis ai primi degustatori del « carneplastico ».

Come si dice, se saranno rose fioriranno...

Il lettore chiederà che roba è il « carneplastico ». Ecco qui una descrizione autorizzata:

« Il carneplastico, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani; è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro, disposto verticalmente nel cen-

tro del piatto, è incoronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salciccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo ».

La nutrizione per radio

Nel « Santopalato » dunque di Torino, Fillìa dirigerà il rinnovamento della cucina italiana e farà applicare e preparare le nuove vivande degli artisti e dei cuochi futuristi. Il locale non sarà un semplice e volgare ristorante, ma assumerà un carattere d'ambiente artistico aprendo concorsi e organizzando in luogo del solito caffè *post-prandium* o dei soliti quattro salti, serate di poesia, di pittura e di moda futurista.

Il « Santopalato » lancerà fra breve il suo preciso programma tecnico. Tra i punti più importanti sono da notare i seguenti che riproduco testualmente:

a) « I futuristi dichiarandosi contro la pastasciutta e indicando nuovi sviluppi della cucina italiana, non seguono soltanto il lato importante del risparmio nazionale, ma intendono rinnovare il gusto e le abitudini degli italiani. Non si tratta cioè semplicemente di supplire la pasta con il riso, o di preferire un piatto all'altro, ma di inventare nuove vivande. Vi furono nella vita pratica dell'uomo tali modificazioni meccaniche e scientifiche da poter arrivare anche ad un perfezionamento cucinario, ad un'organizzazione di

sapori, odori e valori diversi che fino a ieri sarebbero sembrati assurdi, perchè diverse erano anche le condizioni generali dell'esistenza. Si deve cioè, variando continuamente genere di nutrimento e di accordi, uccidere le vecchie radicate abitudini del palato, per preparare gli uomini ai futuri alimenti chimici e forse alla non lontana possibilità di realizzare, per mezzo della radio, una diffusione di onde nutrienti ».

Questo primo capitolo non ha bisogno di commenti. È tutta una rivoluzione. Finora in certi ristoranti c'era un odore che Dio ci liberi. Adesso riorganizzeremo gli odori. Ad esempio, l'odore dei piatti lavati sarà trasformato in odore di lavanda.

Dove c'è del prodigioso e che forse è sfuggito anche a Marconi, è nella possibilità di realizzare, per mezzo della radio, una diffusione di onde nutrienti. Del resto la cosa non è poi straordinaria. Come la radio può diffondere delle onde asfissianti e addormentatrici (conferenze, jazz, dizione di poesie, per-finire, ecc.), potrà diffonderci pure degli estratti di ottimi pranzi e colazioni. Che cuccagna allora! Il guaio è che si andrà verso l'abolizione della cucina e quindi del « Santopalato ».

Il secondo capitolo è pure esplicito:

b) La cucina fino ad oggi non tenne conto se non per i dolci, del lato estetico. Il nostro

raffinamento sensibile richiede invece uno studio completamente « artistico » della cucina. Si combattono così le pozzanghere delle salse, i frammenti disordinati di cibo, e sopratutto la molle e antivirile pastasciutta. Raggiungeremo pranzi ricchi di differenti qualità, dove per ognuno sarà studiata la vivanda che tenga conto del sesso, del carattere, della professione, della sensibilità ».

Marinetti inaugurerà il " Santopalato "

Fillìa mi ha poi fatto delle altre importanti dichiarazioni. Non è vero che i futuristi siano nemici del vino e della carne... Fillìa ci ha detto:

« Nel nostro prossimo proclama per il « Santopalato » sarà ben chiarito che fino a quando la chimica non creerà delle sostanze sintetiche che abbiano le forze della carne e del vino, bisogna difendere la carne e il vino da qualsiasi attacco. Il Manifesto della cucina futurista non ha perciò alcuna base in comune con le affermazioni di Marco Ramperti ma tende al contrario con nuovi orizzonti cucinarî a rinnovare il gusto e l'entusiasmo del mangiare, a inventare vivande che diano allegria ed ottimismo, che moltiplichino all'infinito la gioia di vivere: cosa impossibile ad ottenere con le vivande di cui si ha « l'abitudine ».

Altra cosa importante che ho appresa è questa: che le vivande della cucina futurista non saranno costosi. Un pranzo al « Santopalato » avrà un prezzo normale.

Domando al vicesegretario del movimento futurista se l'inaugurazione del « Santopalato » sarà fatta con solennità. Mi risponde:

— Certamente, perchè l'avvenimento ha una grande importanza. È seguìto all'estero. All'inaugurazione interverrà anche S. E. Marinetti, il quale risponderà a tutte le critiche.

Questa è evidentemente un'utile trovata. Finora al ristorante il povero consumatore non trovava nessuno che rispondesse d'un cattivo pranzo. Al « Santopalato » avremo un Accademico. E risponderà per le rime.

— Si può sapere la lista delle vivande del pranzo inaugurale?

— Comprenderà alcune mie vivande e cioè: *Tuttoriso* (con riso, insalata, vino e birra); il notissimo *Carneplastico*, l'Aerovivanda (tattile, con rumori e odori); il *Dolcelastico*. Inoltre comprenderà le vivande pubblicitarie dell'architetto Diulgheroff e i cibi simultanei di Marinetti e di Prampolini. Comprenderà i dolci *Reticolati del cielo* dello scultore Mino Rosso e l'*Ultravirile* del critico d'arte cuoco futurista P. A. Saladin. Questa lista sarà completata dalle sorprese indispensabili a rendere l'atmosfera del nuovo

pranzo ed avrà inoltre profumi, musiche, trovate, originalità.

È evidente che il successo, a parte le musiche, i profumi e le altre trovate, non potrà essere che straordinario. Basterebbe l'invenzione della vivanda « ultravirile » roba da far piangere di gelosia il dottor Woronoff.

— E della vecchia cucina — domando a Fillìa — cosa rimarrà in piedi?

Mi risponde con tono inesorabile:

— Niente, appena le vecchie casseruole. È finito il tempo delle pietanze dell'Artusi. Saremo duri.

Mi sono sentito due lacrime rigare le guancie. Ma allora addio « tajadele al parsott » delizia della mia giovinezza vorace. Deh, sii clemente, Fillìa, risparmia almeno la « salama vecchia » di Romagna, la veneranda « salama da sugo » che, insieme alla bionda Albana, accendeva l'estro poetico di Giosuè Carducci e di Giovanni Pascoli ».

Questo articolo, riprodotto su tutti i giornali, diede la stura ad una fiumana di polemiche ironiche e beffarde sui valori digestivi delle vivande futuriste. Impossibile anche solo indicare i migliori scritti di quel periodo. Il pittore Fillìa, rispondendo a diversi attacchi, chiarì ripetutamente sul « Lavoro » di Genova, sul « Regime Fascista » di Cremona e sulla « Tribuna » di

Roma l'importanza dell'iniziativa del « Santopalato ». Riproduciamo in parte la lettera di risposta ad un cuoco romano che minacciava i fulmini dell'Accademia Gastronomica Italiana contro i cuochi futuristi:

« la protesta dei cuochi accademici ricorda stranamente l'opposizione che i professori della storia dell'arte hanno sempre fatto ai movimenti di rinnovamento artistico in questo e nell'altro secolo. Siamo sicuri perciò che le profezie dell' illustre Membro dell'Accademia Cucinaria avranno lo stesso risultato delle altre: affretteranno cioè il nostro successo ».

« non si tratta, criticando le vivande contenute nel manifesto della cucina futurista, di parlare di « tecnica »: quelle vivande come il mio carneplastico che fu erroneamente creduto in opposizione alla pastasciutta, sono i primi esempî di tutta una serie che creeremo. Avremo perciò le vivande economiche e le vivande di lusso — le vivande da paragonare in meglio alla pastasciutta e le vivande da vincere in concorrenza le vecchie ghiottonerie. E, come tecnica, il ristorante futurista di Torino, batterà senza dubbio la scienza dei cuochi accademici. Ma, in ogni modo, è lo spirito rivoluzionario del manifesto che deve importare: la necessità cioè di modificare la cucina perchè modificato è il nostro ge-

nerale sistema di vita, perchè, rompendo le abitudini, bisogna preparare il palato alle future alimentazioni. Se i cuochi accademici ci combattono per pura ragione di tecnica sono vinti: la loro opposizione di artigiani non può vincere la nostra forza di artisti. E le creazioni futuriste raggiungeranno perfezioni tecniche, mentre le vivande antiche, tecnicamente perfette, non si potranno rinnovare ».

« la Taverna Santopalato decorata dall'architetto Diulgheroff e da me genererà una atmosfera che sarà il riassunto della vita meccanica moderna e sarà perciò « necessario » servire delle vivande nuove e in conseguenza futuriste ».

« secondo la comoda teoria pacifista dei cuochi accademici neppure la pastasciutta sarebbe stata inventata: e si continuerebbe a mangiare come i romani antichi. Siamo invece giunti ad un momento in cui tutto deve rinnovarsi. Come si sono rinnovati i costumi, i trasporti, le arti, ecc., ecc. si arriverà anche al trionfo della cucina futurista. E d'altronde medici illustri e cuochi sapienti ci dànno ragione ed aderiscono alla nostra lotta ».

« la Taverna Santopalato ha un proprietario e dei cuochi che la dirigeranno. Io e l'architetto Diulgheroff non ne curiamo che l'inaugurazione e il primo orientamento: siamo sicuri dell'intel-

ligenza e della fede di modernità che animano quei cuochi. Ma se l'Accademia Gastronomica Nazionale insiste a contrastare il nostro sforzo che intende inventare delle vivande italianissime, fonderemo allora una Accademia Gastronomica Futurista alla quale aderiranno i cinquantamila artisti novatori e simpatizzanti della Nuova Italia ».

●

La Taverna Santopalato di Torino, prima ancora di essere inaugurata, raggiungeva una notorietà mondiale per l'annunciata realizzazione della cucina futurista. Intanto i lavori procedevano e l'ambiente si formava nel dominio preponderante dell'alluminio italiano « Guinzio e Rossi »: dominio che doveva dare al locale una atmosfera di metallicità, di splendore, di elasticità, di leggerezza ed anche di serenità. Senso cioè della vita di oggi dove il nostro corpo e il nostro spirito hanno bisogno di trovare l'affinamento, la sintesi e la traduzione artistica di tutta l'organizzazione meccanica preponderante. L'alluminio è il più adatto e il più espressivo dei materiali, racchiude queste doti essenziali ed è veramente un figlio del secolo dal quale attende gloria ed eternità al pari dei materiali « nobili » del passato. Nella Taverna Santopalato si delineava perciò una pulsante struttura di alluminio

e questo non era freddamente utilizzato a ricoprire dello spazio ma serviva come elemento operante dell'interno: alluminio dominante, agile ossatura di un corpo nuovo, completato con i ritmi della luce indiretta. La luce è pure una delle realtà fondamentali dell'architettura moderna e deve essere «spazio», deve far parte vivente con le altre forme della costruzione. Nel corpo dell'alluminio la luce serviva dunque come sistema arterioso, indispensabile allo stato d'attività dell'organismo ambientale. Tutto concorreva alla completazione dell'interno: i grandi quadri pubblicitarî, i tendaggi, i vetri lavorati, gli oggetti diversi.

il primo pranzo futurista

La Taverna Santopalato fu inaugurata la sera dell'8 Marzo 1931, dopo una febbrile giornata di intenso lavoro nella cucina, dove i futuristi Fillìa e P. A. Saladin gareggiavano con i cuochi del Ristorante, Piccinelli e Burdese, nella preparazione delle vivande.

Ecco la lista del primo pranzo futurista:

1. *Antipasto intuitivo (formula della signora Colombo-Fillìa).*
2. *Brodo solare (formula Piccinelli).*
3. *Tuttoriso, con vino e birra (formula Fillìa).*
4. *Aerovivanda, tattile, con rumori ed odori (formula Fillìa).*
5. *Ultravirile (formula P. A. Saladin).*
6. *Carneplastico (formula Fillìa).*
7. *Paesaggio alimentare (formula Giachino).*
8. *Mare d'Italia (formula Fillìa).*
9. *Insalata mediterranea (formula Burdese).*
10. *Pollofiat (formula Diulgheroff).*
11. *Equatore+Polo Nord (formula Prampolini).*
12. *Dolcelastico (formula Fillìa).*
13. *Reticolati del Cielo (formula Mino Rosso).*

14. *Frutti d'Italia (composizione simultanea). Vini Costa — Birra Metzger — Spumanti Cora — Profumi Dory.*

Diamo senz'altro la cronaca della serata come apparve sul quotidiano « La Stampa » in un completo articolo del redattore Dott. Stradella:

« Nessuno ignora l'interessamento e le polemiche che agitano il mondo intero, per l'annunciata inaugurazione del *Santopalato*. L'avvenimento assumerà perciò un'importanza eccezionale, la data del quale rimarrà impressa nella storia dell'arte cucinaria così, come indelebilmente son rimaste fissate, nella Storia del mondo, le date della scoperta dell'America, della presa della Bastiglia, della pace di Vienna e del trattato di Versailles ».

Un annuncio steso press'a poco in questi termini non può essere che squisitamente futurista. Non vi sono che i futuristi, occorre lealmente riconoscerlo, conseguenti, al di là di ogni limite estremo, ai presupposti della loro dottrina. « Pur riconoscendo — ammonisce Marinetti — che uomini nutriti male o grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia ».

Non pago, quindi, delle stragrandi vittorie pittoriche, letterarie, artistiche insomma, che da vent'anni accumula, il Futurismo italiano mira, oggi, ad un rinnovamento basilare: esso, infatti, osa affrontare ancora l'impopolarità, con un programma di rinnovamento totale della cucina.

Omettevamo di dire che *Santopalato*, nonostante l'apparenza un pochino blasfema per il volgare passatista, è una deliziosa taverna torinese, nella quale, durante la notte scorsa, si è tenuto il primo pranzo della cucina futurista: una lista di quattordici portate, vini diversi, profumi, spumanti.

Il lettore, o forse meglio l'amabile lettrice, desidererà conoscere, a fondo, le più recondite ragioni di simile tentativo, per dirla passatisticamente; o di simile realizzazione, per dirla futuristicamente. Il desiderio è legittimo; per quanto l'esaudimento di esso ci dia precisa la sensazione della responsabilità che ci accolliamo rispondendo. Risponderemo, ad ogni modo, scientificamente, esattamente, valendoci delle parole stesse del Capo dei Futuristi italiani: « Autopraticamente, noi futuristi trascuriamo l'esempio ed il mònito della tradizione per inventare ad ogni costo un *nuovo*, giudicato da tutti « pazzesco », ragione per cui, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce ».

Vengono di conseguenza abolite tante vivande: la pastasciutta, capintesta, e mentre si attende dalla chimica il compimento di un preciso dovere, ossia quello « di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equivalenti nutritivi (gratuiti di Stato) in polvere o pillole » invenzione unica, atta a farci giungere « ad un reale ribasso del prezzo della vita e dei salari, con relativa riduzione delle ore di lavoro »; in attesa di quel giorno, adunque, si potrà pertanto realizzare il pranzo perfetto, che esige un'armonia originale della tavola (cristalleria, vasellame, addobbo) con i sapori e colori delle vivande e l'originalità assoluta delle vivande stesse.

Nella taverna d'alluminio

Ma ora ritorniamo alla *Taverna Santopalato* pensata, creata e decorata dall'architetto Diulgheroff e dal pittore Fillìa, e che voi dovrete immaginare come una grossa scatola cubica innestata, per un lato, in un'altra più piccina: adorna di colonne semincolori interamente luminose e di grossi occhi metallici, pur luminosi, incastrati a metà parete; fasciata, per il resto, di purissimo alluminio, dal soffitto al pavimento. Quivi, verso la mezzanotte di domenica, si erano dati convegno i futuristi torinesi e le persone da quelli invitate. Al compimento del rito erano presenti,

fra gli altri, S. E. Marinetti, Felice Casorati, il pittore Peluzzi, il pittore Vellan, lo scultore Alloati, il prof. Guerrisi, alcuni giornalisti; non mancavano parecchie belle signore, in *toilettes* deliziosamente passatiste.

Speaker ufficiale, ossia l'annunciatore e l'illustratore di ogni singola portata, era e non poteva non esserlo, il pittore Fillìa. Quattordici le portate, abbiamo detto. Eccole. Prima: *Antipasto intuitivo*. Non è difficile intendere come si tratti, in un certo senso, di una sorpresa e, in certo altro senso, di una preparazione alle portate seguenti. Non bisogna, a questo punto, dimenticare che l'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutre gli occhi ed eccita la fantasia prima di tentare le labbra, sia una norma fondamentale per un pranzo perfetto. Sceglieremo, quindi, una grossa arancia, ed attraverso un foro, la libereremo della sua polpa: l'ischeletrito involucro noi tratteremo in modo da ottenere la figurazione di un piccolo canestro, con il manico e la tondeggiante cavità. Qui porremo una fettina di prosciutto infilato in un pezzetto di grissino, un carciofino all'olio, un peperoncino sotto aceto. Nel grembo di questi ultimi sarà lecito di infilare un bigliettino rotolato, sul quale sarà stata precedentemente vergata una massima futurista, oppure l'elogio di un convitato. Sarà facile scoprire la *sorpresa* poichè è comminata « l'aboli-

zione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale. » In totale, una cosa finissima.

Una vivanda con rumori e odori

Seconda: *Aerovivanda,* tattile con rumori ed odori (ideata da Fillìa). Qui c'è un tantino di complicazione. Futuristicamente mangiando, si opera con tutti e cinque i sensi: tatto, gusto, olfatto, vista, udito. Sottoponiamo al lettore alcune altre norme del pranzo perfetto, che ci serviranno a compiutamente gustare il sapore delle portate venture: l'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione. Ogni vivanda verrà così preceduta da un profumo con essa intonato, che verrà cancellato dalla tavola, mediante ventilatori. O come l'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda. La seconda portata consiste di quattro pezzi: nel piatto verrà servito un quarto di fenocchio, una oliva, un frutto candito, e l'apparecchio tattile. Si ingerisce l'oliva, poi il frutto candito, poi il fenocchio. Contemporaneamente, si passa con delicatezza il polpastrello dell'indice e del medio della mano sinistra sull'apparecchio rettangolare, formato di un ritaglio di damasco

rosso, di un quadratino di velluto nero e di un pezzettino di carta vetrata. Da una sorgente canora, accuratamente nascosta, si dipartono le note di un brano di opera wagneriana, e, simultaneamente, il più abile e garbato dei camerieri sprizza per l'aria un profumo. Risultati sbalorditivi: provare per convincersene.

Il metallo che profuma

Terza portata: *Brodo solare* (ideato dal cuoco Ernesto Piccinelli). È un *consommé* nel quale si cullano alcuni ingredienti, del color di sole. Eccellente. Quarta portata: *Tuttoriso* (di Fillìa). È una cosa molto semplice: un risotto all'italiana, condito con birra e vino e fonduta. Squisito.

Quinta portata: *Carneplastico.* Questo piatto è una pietra miliare della cucina futurista. Ne trascriviamo la ricetta, per la gioia delle nostre lettrici: « interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita, ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro, disposto verticalmente nel centro del piatto, è incoronato da uno spessore di miele, e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo ». Un prodigio di equilibrio.

Sesta: *Ultravirile.* Non ci dilungheremo in il-

lustrazioni minute: basterà aggiungere che si tratta di un piatto per signore. Settima: *Paesaggio alimentare.* È l'inverso del piatto precedente; questo è per soli uomini. Prelibato.

Il *Mare d'Italia,* l'*Insalata mediterranea* ed il *Pollofiat,* l'ottava, la nona e la decima vivanda, si servono insieme. Particolarmente notevole quest'ultimo piatto, ideato dal Diulgheroff. Si prende un rispettabile pollo e lo si cuocia in due tempi: lessato prima, arrostito in seguito. Si scavi nella schiena del volatile una capace cavità, dentro la quale si posi un pugno di pallini, per cuscinetti a sfere, di acciaio dolce. Sulla parte posteriore del volatile si cucia, poi, in tre fette, una cresta di gallo cruda. Si cacci in forno il plastico così preparato e lo si lasci per circa dieci minuti. Quando la carne ha bene assorbito il sapore dei pallini di acciaio dolce, allora il pollo viene servito in tavola, con contorno di panna montata.

Sono ancora state servite due vivande, fuori programma. Una di esse, offerta esclusivamente ai giornalisti, non ci è parsa facilmente decifrabile. Abbiamo creduto di trovar traccia di mortadella di Bologna, di maionese, di quella sorta di caramella torinese nota sotto la denominazione pasta Gianduia; ma, ventiquattr'ore dopo l'ingestione, in seguito ad un accurato esame di coscienza, non crediamo di poterci pronunciare. Più semplice, invece, l'altro piatto extra-ruolo,

che il pittore Fillìa ha definito *Porroniana* e Marinetti: porco eccitato. Un normale salame cotto viene presentato immerso in una soluzione concentrata di caffè espresso, e condito con Acqua di Colonia.

Il rito, così, sta per giungere al termine. E allo spumante hanno parlato Felice Casorati, lo scultore Alloatti, l'avvocato Porrone, Emilio Zanzi, il pittore Peluzzi e infine S. E. Marinetti, che ha vivamente elogiato il Fillìa ed il Diulgheroff per i concreti risultati raggiunti.

Apparvero contemporaneamente: sulla « Gazzetta del Popolo » un divertente articolo di Ercole Moggi *La Taverna Futurista del Santopalato inaugurata da F. T. Marinetti;* sul « Regime Fascista » un entusiastico articolo di Luigi Pralavorio *Pastasciutta fu: Carneplastico;* sul « Giornale di Genova » un favorevole articolo di Marcaraf, *L'Inaugurazione del Santopalato.* Erano i giornalisti presenti al pranzo. In seguito, su tutti i giornali italiani ed esteri, vennero riprodotti gli articoli di Moggi e di Stradella, con clamorosi commenti e molte fotografie ritraenti i locali, le forme delle vivande, ecc., ecc.

Mentre giornalisti e fotografi da Roma e Parigi arrivavano alla « Taverna Santopalato », Ercole Moggi, dopo una nuova intervista con il pittore Fillìa, pubblicò sulla « Gazzetta del Popolo » un altro articolo: *I misteri della cucina*

futurista svelati, in cui venivano date le formule esatte delle prime vivande realizzate, si indicava il costo minimo dei pranzi futuristi e si annunciavano altre imminenti manifestazioni sorprendenti. Sotto i titoli « I cuochi futuristi alla prova » — « Questo è niente andremo molto più in là » — « Fillìa contro Artusi » — « Santopalato? Mah! » i maggiori quotidiani del mondo diffusero, discussero e polemizzarono. Da Stoccolma a New-York, da Parigi ad Alessandria d'Egitto giungevano pagine intere di giornali illustrati dedicate all'argomento. La cucina futurista era riuscita a imporsi ed iniziava così il periodo più intenso delle sue affermazioni per il rinnovamento dell'alimentazione.

●

Le discussioni sulla cucina futurista non dovevano naturalmente limitarsi ad solo campo alimentare, perchè la nostra volontà di rinnovamento si è sempre espressa chiaramente a favore di tutti i rami e di tutte le attività dell'arte e della vita. Sono perciò da sottolineare le adesioni dei diversi giornalisti, costruttori, architetti, ecc. che, in seguito alla nostra battaglia parlano della necessità di modificare anche gl'interni dei locali, di dare un respiro di modernità alle Fiere

dei prodotti agricoli e industriali, di presentare cioè gli alimenti ed i prodotti della città e della campagna secondo uno spirito dei nostri tempi.

Nel manifesto della cucina futurista si parla con precisione della necessità di servirsi dell'elettricità e di tutte le macchine che perfezionanano il lavoro dei cuochi. Molti ristoranti adottano cucine elettriche, forni elettrici, ecc., ma purtroppo continuano a ricorrere all'estero, dimenticando che in Italia esistono insuperabili costruttori di cucine, forni, scaldabagni, ecc. ecc. L'Ing. Pittaluga, ad esempio, ci faceva ultimamente notare l'intensa propaganda della S. P. E. S. per questa produzione italiana e rilevava come purtroppo i proprietari dei grandi ristoranti sian ancora diffidenti verso delle macchine che, non soltanto offrono le maggiori garanzie, ma sono studiate di volta in volta secondo il bisogno di applicazione e di funzionamento, con indiscutibili vantaggi sulla importazione straniera.

In un altro campo, è degno di nota anche l'articolo del Dott. Alamanno Guercini, Redattore-Capo del «Giornale Vinicolo Italiano» (che si occupò intelligentemente, in molti scritti, della cucina futurista) il quale affronta il problema dell'arredamento dei locali in cui si consumano vini e bevande italiane. Ecco i punti più significativi del suo articolo:

« C'è tanta gente, in questo mondo, che può amare forme architettoniche antiche e gustare il vino moderno (preparato negli ultramoderni stabilimenti enologici!) tra le mura di costruzioni a tipo medioevale, o nelle catacombe stranamente complicate, rintronanti di selvagge musiche a base di « jazz-band ». Questa gente non pensa affatto che in quelle remote epoche l'uva si pigiava coi piedi; o se pure ci pensa, non vi attribuisce importanza. Probabilmente non vuol neppure ricordare che i fusti in legno di cui intorno trova abbondante decorazione vanno — ahimè! — diminuendo d'importanza nelle cantine nuove che adottano largamente le enormi batterie di vasche in cemento armato a piani multipli.

Ad es.: in uno stabilimento di recente edificazione, presso Roma, su 40 000 ettolitri di capienza, solo 15 000 sono riservati alle botti di legno.

Persino le povere botti, seguono l'influsso del modernismo, e dopo avere tentato di ovalizzarsi al massimo, hanno esploso nella costruzione degli enormi tini di 800 ettolitri.

Noi dobbiamo dominare le nostre personali predilezioni artistiche e battere quelle vie più utilitarie e pratico-economiche di propaganda vinicola che sembrano rispondenti.

A me, col rispetto di tutte le opinioni, sembra che il vino potrebbe oggi cercare e trovare nel-

l'arte dei novatori, nella genialità dei futuristi, un'alleanza molto apprezzabile, in ciò che concerne architettura, decorazione, padiglioni, ristoranti, presentazione, pubblicità.

Se il vino è bevanda di antichissime tradizioni è tuttavia bevanda che si rinnova annualmente, si modernizza col progresso multiforme: è una bevanda dinamica, che contiene il carburante-uomo e il carburante-motore.

Con questo non si negherà nè si criticherà ogni altra iniziativa d'arte per valorizzare il vino: si domanderà soltanto che si aprano le porte agli artisti d'avanguardia, ed alla loro attività artistica e pubblicitaria, che per molte ragioni si può prevedere bene accetta ad un largo pubblico di produttori, industriali, commercianti, consumatori.

Le direzioni delle fiere e delle mostre potranno fare molto.

Nei regolari concorsi pei padiglioni che riguardano il vino, prima di costruire *stands*, di organizzare pubblicità, i vinicoli dovrebbero prendere in seria considerazione le concezioni artistiche novatrici.

È tempo di esaltare e propagandare il vino pure coi criteri della modernità, del futurismo, applicati praticamente.

A Parigi, alla Mostra Coloniale, numerosi padiglioni di vino, birra, liquori, ristoranti, spe-

cialità, ecc., erano in stile razionale. E il più moderno e il più animato era il ristorante italiano ideato dagli architetti futuristi Fiorini e Prampolini.

A Parigi, a Berlino, a Vienna, centinaia di *Bar* sono in stile futurista. In essi è igiene, economia, luminosità, spazio, splendore di metalli e di cristalli.

A Padova, il Padiglione dell'Arte Sacra è una realizzazione razionale veramente utile, bella e rispondente alla funzione.

Molti cataloghi di vini francesi sono pubblicazioni completamente futuriste.

E si può aggiungere, ai numerosi pregi dei locali moderni, cataloghi, cartelli futuristi, quello dell'economia: da non trascurare in questi difficili momenti.

In Italia, pochissimi e sporadici sono stati fin qui i tentativi, mentre questi artisti italiani lavorano apprezzati all'estero.

Voglio augurarmi che nel 1932, se manifestazioni vinicole avranno luogo a Roma, esse si valgano largamente delle nuove forme d'arte.

Ci deve essere posto per tutti, nel campo della propaganda vinicola!

E se i futuristi italiani si occuperanno con feconda e pratica operosità, della propaganda e valorizzazione del vino italiano, faranno cosa utile e buona.

Questo già mi auguravo, or è un anno, scrivendo nel « Giornale Vinicolo Italiano » a proposito della cucina futurista.

Ed ora invitiamo gli artisti novatori a collaborare con noi, nella intenzione di servire, anche per questa via, gli interessi vinicoli nazionali ».

conferenze cucinarie

La polemica sulla cucina futurista era così intensa e presente in ogni persona, che tutte le conferenze di Marinetti erano spesso seguite da clamorose discussioni pro e contro la pastasciutta, pro e contro le nuove vivande futuriste.

Marinetti, di fronte a folle enormi, tenne, dal Febbraio 1931 al Febbraio 1932, le seguenti conferenze, dove esaltò e impose all'attenzione del pubblico i valori della nuova cucina:

— « Sala dell'Effort » a Parigi, inaugurando la Mostra di Aeropittura futurista.

— « Galleria Vitelli » di Genova, all'apertura della Mostra del gruppo avanguardista e futurista « Sintesi ».

— « Galleria Botti » di Firenze, durante la Mostra di Aeropittura futurista.

— « Circolo degli Artisti » di Trieste, inaugurando la Mostra di Aeropittura Futurista.

— « Amici dell'Arte di Novara », inaugurando la Mostra dei pittori futuristi Fillìa, Oriani, Mino Rosso, Diulgheroff, Pozzo, Zucco, Saladin, Alimandi e Vignazia.

— « Circolo Sociale » di Cuneo, all'apertura delle Mostre personali dei pittori futuristi Fillìa e Zucco.

— « Istituti Fascisti di Cultura » di Brescia e di Cremona.

— Giro di propaganda in diverse città della Tunisia.

— Conferenze futuriste a Budapest.

— « Teatro Nazionale » di Savona, in occasione della Mostra dei gruppi futuristi torinesi e liguri.

— Conferenze a Sofia e Istambul.

il pranzo futurista di novara

Durante la « Mostra d'Arte Futurista » al Circolo degli Amici dell'Arte di Novara, venne organizzato, per volontà del Dott. Rosina, Presidente della Federazione dei Commercianti, un banchetto diretto dai futuristi Fillìa e Ermanno Libani. Ecco come lo stesso direttore del giornale « L'Italia Giovane » ha descritto in un arguto articolo l'avvenimento:

« È un peccato davvero che della cena futurista, tenutasi domenica 18 Aprile a Novara, nessuno abbia redatto un processo verbale stenografato consacrando al futuro i commenti con cui Fillìa preannunciava le vivande.

La lista era composta delle seguenti novità: *Antipasto intuitivo; aerovivanda (tattile con rumori ed odori); tuttoriso; carneplastico; mare d'Italia; pollofiat; dolcelastico; frutta simultanea;* vini, birra, spumanti, profumi e musiche d'Italia.

Era ormai passata da tempo l'ora stabilita per l'imbandigione e nessuno parlava di dar finalmente principio a questo convito luculliano. Mi avvicino a...

— Senti caro, nei ritardi siete passatisti an-

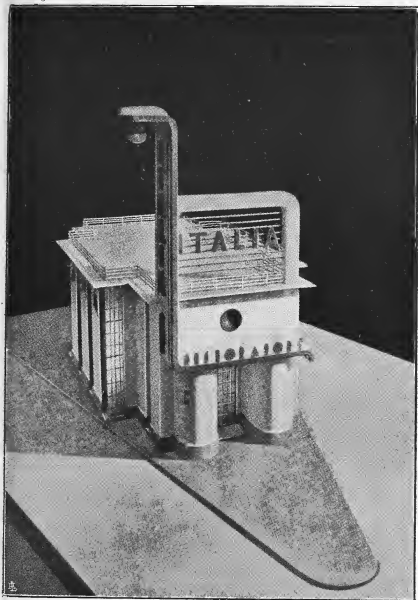
che voi, io pensavo che i futuristi, tanto per fare una novità, avrebbero anticipato e invece c'è la solita asfissiante attesa come in tutti i pranzi di questo mondo borghese.

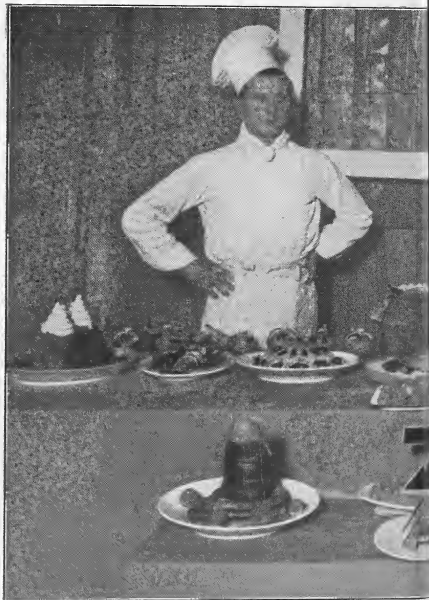
Mi guarda e mi sorride ironico. — Mangiare nel futuro... cosa più futurista di così?

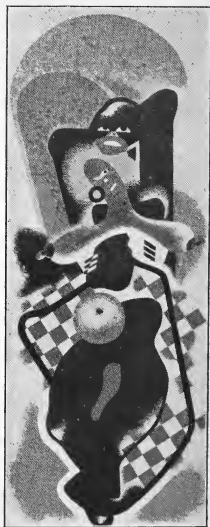
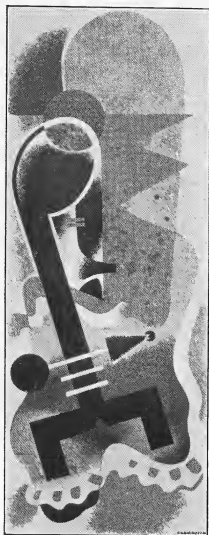
L'inizio del pranzo

Come Dio vuole, il Dio dei futuristi s'intende, quello che Fillìa ci presenterà alla mostra d'arte sacra di Padova, ci sediamo a tavola: *Antipasto intuitivo.* È convinzione generale che questo piatto sarà in realtà saltato a piè pari per mantener fede alla sua definizione di intuitivo: invece no. Ci servono degli elegantissimi cestini scavati nella buccia dell'arancio e ricolmi di tutto quanto costituiva il vecchio antipasto caro alle nostre bisnonne: salame di autentico porco e sott'aceti Cirio, il tutto trafitto da piccoli bastoni di grissini di cui, informazioni sicure di studiosi del genere, assicurano si faceva uso anche vent'anni fa.

Ma qualche cosa di nuovo c'è e consiste in minuscoli biglietti nascosti dentro le ulive farcite. Si sputano, si aprono e si leggono ad alta voce con grande dilettazione degli astanti: Emanuelli è il più grande giornalista, firmato Enrico Emanuelli.

Anche questo lo sapevamo.

Arch. G. Fiorini - Roma:

PADIGLIONE-RISTORANTE FUTURISTA ALL'ESPOSIZIONE COLONIALE DI PARIGI - MCMXXXI.

LE PRIME V

IE FUTURISTE.

E. Prampolini:

DUE DEGLI OTTO PANNELLI DECORANTI IL PADIGLIONE-RISTORANTE FUTURISTA DI PARIGI.

L'aerovivanda

E veniamo all'*aerovivanda:* è un piatto che non consiglio agli affamati. Si compone di una fettina di finocchio, di una oliva e di un chinotto. C'è in più una striscia di cartone sulla quale sono incollati, uno vicino all'altro, un pezzo di velluto, un pezzo di raso e un pezzo di carta vetrata: la carta vetrata — spiega Fillia — non è obbligatorio mangiarla, servirà solo per arpeggiare con la mano destra dando sensazioni prelabiali che rendono gustosissime le vivande, le quali debbono essere portate alla bocca, contemporaneamente con la mano sinistra.

In quanto agli odori il cameriere gira con un ampio spruzzatore inaffiando le teste dei convitati (suggeriamo a Fillìa di servire un'altra volta tale abluzione capillare, tepida, per la incolumità, dai raffreddori, degli uomini calvi).

Il pranzo, tra lazzi e motti di spirito e pasquinate, prosegue gaudiosamente: chi ha messo tutti in tale stato è l'annuncio che non vi saranno discorsi ufficiali. Un po' la colpa è anche del grignolino piuttosto galeotto.

E la digestione è salvaguardata.

Tuttoriso: un piatto molto virile nella forma e composto in sostanza di riso condito con vino e con birra. Mangiabilissimo: c'è perfino chi richiede il bis.

Finito il tuttoriso, colpi di scena: si spengono le luci bianche e rimangono accese quelle rosse: semioscurità. Il cav. Fontana mi sussurra: i piatti futuristi come certi versi di poeti moderni e come tutti i brillanti chimici han bisogno di molta penombra.

Serviranno una vivanda inventata su due piedi dal cav. Coppo, titolare dell'albergo d'Italia.

I camerieri servono mentre da una *battistangola* è riprodotto il gracidar delle rane.

Riso e fagioli, rane e salame.

Ottimo.

Ma perchè non han riprodotto — domanda qualcuno — anche il grugnire dei porci? C'è ben del salame!!

— Il *carneplastico* — urla Fillìa — è il prodotto di tutti i giardini d'Italia.

Qui si corre il rischio di fare una indigestione!

Passiamo al *mare d'Italia* che anche i passatisti potrebbero senza sforzo introdurre nell'elenco dei manicaretti di famiglia.

Su un piatto ogivale son disposti lungo il raggio maggiore pezzi di filetto di pesce cotti al burro sui quali sono fissati in degradanza con l'aiuto di uno steccadenti, una ciliegia candita, un pezzo di banana di Australia, un pezzo di fico.

Ai due lati del piatto crema di spinaci, in cima e in fondo salsa Cirio. L'aspetto di un grottesco transatlantico, il gusto della nostra cucina migliore.

Del *pollofiat* taccio a titolo di protesta. Per rabbonirci, Fillìa tesse l'elogio della donna dell'avvenire calva con gli occhiali: ecco una combinazione fortunata, donne calve e *pollofiat!*

Il *dolcelastico* è formato da modeste bignole riempite di crema dai colori urlanti. È un dolce elastico perchè hanno incollato sopra ogni bignola un pezzo di prugna.

La *frutta simultanea* è composta di diversi pezzi... di frutta mondata connessi fra loro: arancio, mela, frutta secca.

Caffè, stop.

il grande banchetto futurista di parigi

All'Esposizione Coloniale di Parigi l'architetto futurista Fiorini realizzò un audace padiglione dove ebbe sede il Ristorante italiano. L'interno del Padiglione, ampio salone capace di oltre 100 tavoli, era stato genialmente decorato con 8 enormi pannelli del pittore futurista Enrico Prampolini: questi pannelli, per generale riconoscimento, rappresentano quanto di più moderno, di più lirico e di più inventivo si possa realizzare in tema « coloniale ». Davano all'ambiente una atmosfera simultaneamente africana e meccanica che rendeva splendidamente la volontà di interpretare i motivi coloniali secondo una sensibilità moderna e futurista.

In questo adattissimo ristorante, le « Edizioni Franco-Latine » rappresentate dalle signore Belloni e Farina e dal signor Pequillo, vollero realizzare per la prima volta a Parigi la cucina futurista e si accordarono con i pittori Prampolini e Fillìa per la preparazione del pranzo.

La folla che si pigiava la sera della manifestazione per intervenire al grande banchetto

era la migliore di Parigi. Erano rappresentati i maggiori quotidiani francesi.

La lista delle vivande:

1. *Les grandes eaux (du peintre Prampolini).*
2. *Carrousel d'alcool (du peintre Prampolini).*
3. *Hors d'oeuvre simultané (du peintre Fillìa)*
4. *Excitant gastrique (du peintre Ciuffo).*
5. *Préface variée (du peintre Prampolini).*
6. *Toutriz (du peintre Fillìa).*
7. *Les îles alimentaires (du peintre Fillìa).*
8. *Equatore+Polo-Nord (du peintre Prampolini).*
9. *Aéromets, tactile, bruitiste et parfumé (du peintre Fillìa).*
   Poulet d'acier - à surprise (du peintre Diulgheroff) Cochon excité - à surprise (d'un primitif du 2000).
10. *Viandesculptée* (du peintre Fillìa).
11. *Machine à goûter* (du peintre Prampolini).
12. *Paradoxe printanier* (du peintre Prampolini).
13. *Gateauélastique* (du peintre Fillìa).
14. *Vins - Mousseux - Parfums - Musiques - Bruits et chansons d'Italie.*

Inoltre, tra una vivanda e l'altra, erano annunciati numeri di ballo, di canto e di musica.

Il pubblicista futurista Francesco Monarchi, redattore-capo della *Nuova Italia,* così descrive il banchetto:

« Gli avvenimenti che stiamo per esporre sono di una gravità eccezionale. Infatti il semplice annuncio del pranzo futurista aveva sollevato tra i connazionali « benpensanti » una ondata di riprovazioni e di commenti ostili che minacciavano una complessa sommossa spirituale. Questi benpensanti trovavano indegno il carattere rivoluzionario dei piatti annunciati, perchè secondo essi, le tradizioni, specialmente gastronomiche, non devono mai essere toccate.

Per dovere di cronaca dobbiamo registrare che infatti i titoli delle portate potevano lasciar adito alle più nere apprensioni e la complicazione delle musiche, dei profumi, delle tavole tattili, dei rumori e delle canzoni rappresentava addirittura un incubo difficilmente superabile.

Malgrado quest'ondata di pessimismo, molti coraggiosi, affrontando la distanza, l'inclemenza del tempo e il terrore dell'avvenimento, affollarono la sera dello scorso mercoledì il salone del Padiglione futurista.

●

All'entrata, la signora Belloni e la signorina Farina, organizzatrici con le *Edizioni Franco-Latine*, della serata, accoglievano gli eroici intervenuti. Pallidissime per l'emozione (pallore che tuttavia aumentava la loro grazia), le due Si-

gnore erano nell'impossibilità assoluta di animare i timorosi che, giunti alla soglia, in un ultimo dubbio angoscioso, non osavano penetrare nella sala.

Tuttavia la festosa allegria dell'ambiente animato dagli enormi pannelli di Prampolini, la sicurezza elettrizzante di S. E. Marinetti, l'imponente apparato del personale di servizio e la bianca calma tradizionale delle tavole imbandite, resero il coraggio delle proprie azioni ai titubanti.

Soltanto le facce enigmatiche di Prampolini e di Fillìa, ideatori delle vivande futuriste, mantenevano il mistero dell'imminente rito.

Contrariamente alle nostre abitudini daremo un'ampia lista di nomi, poichè essi passeranno alla storia come quelli dei precursori nel gustare la cucina del futuro.

S. E. il Principe di Scalea, sempre sensibile ad ogni manifestazione italiana, era alla tavola d'onore con alcuni membri del suo Commissariato, tra cui il comm. Dall'Oppio e il Marchese di San Germano, col rappresentante del Ministro Reynaud, il Reggente del Fascio dottor Saini, l'on. Ciarlantini, l'avv. De Martino, segretario amministrativo del Fascio, il cav. Gennari del Direttorio.

Ad altre tavole: l'avv. Gheraldi della Società degli Autori, Vittorio Podrecca, il critico d'arte Eugenio D' Ors dell' Accademia di Madrid, il

Conte Emanuele Sarmiento, il dottor Lakowsky, il signor Cartello, il noto pittore Sepo, il signor Pequillo delle *Edizioni Franco-Latine,* ecc.

Molte ed eleganti Signore avevano spavaldamente sfidato l'avventura. Abbiamo notato: la Marchesa di San Germano, Madame Van Donghen, la Contessa De Fels, Madame Mola, Madame De Flandreysy, Madame Lakowsky, la Signora Podrecca, Madame Madika, Madame Tohaika, Miss Moos, Madame Massenet-Kousnezoff, la signorina Cirul, Madame Ny-eff, Madame Castello, la Signora Pequillo, la signorina Budy, Durio, ecc., ecc.

●

Alle 21,30 un colpo di gong formidabile riconduce i presenti alla realtà delle cose. Un'imprevista luce verde rende ancora più spettrali i commensali.

Sono annunciate le due misture-aperitivi create dal pittore Prampolini:

« Le grandi acque » e « Carrousel d'alcool ». Sorpresa generale di pescare nell'una cioccolato e formaggio naviganti nella barbera, cedrata e bitter e di raccogliere nell'altra un candido cachet racchiudente una dose di acciuga. Qualche smorfia, ma primo risultato soddisfacente, tanto che alcuni replicarono.

Tre antipasti serviti contemporaneamente tagliarono corto alle polemiche sugli aperitivi. L'« antipasto simultaneo » di Fillìa (buccia di mela tritata, salame ed acciughe), lo « stimogastrico ciuffo » (disco d'ananas con sardina, tonno e noce e l'« inizio variato » di Prampolini (burro, oliva, pomodori e confetti) se allarmarono per le loro forme audaci, entrarono subito in simpatia con il palato.

Nessuna tregua: il « Tuttoriso Fillìa » è annunciato come un impasto di riso, birra, vino, uova e parmigiano. Viene divorato dai commensali che cominciano a modificare il loro primitivo stato d'animo.

Primo intervallo: la signorina Jole Bertacchini, del San Carlo di Napoli, canta deliziosamente e viene molto applaudita.

Riprende inesorabile l'imponente sfilata dei camerieri che portano ora le « Isole alimentari » di Fillìa, squisita unione di pesce, banana, ciliegia, fico, uova, pomodoro e spinaci.

Altra interruzione e Mila Cirul inizia le sue danze che sollevano il più grande e continuato entusiasmo. Infatti l'arte modernissima di questa danzatrice d'eccezione è difficilmente superabile, poichè essa sola forse ha compreso quanta bellezza possa scaturire da un'interpretazione assolutamente nuova e geniale della danza.

Mentre si cominciava ad avere una certa abitudine per la cucina futurista, il Conte Sarmien-

to, che si era offerto ad illustrare le portate, annuncia l'Aerovivanda del pittore Fillìa.

L'« Aerovivanda » è composta da frutti e verdure diverse che si mangiano con la mano destra senza aiuto di alcuna posata, mentre la mano sinistra accarezza una tavola tattile formata da carta vetrata, velluto e seta. Intanto l'orchestra intona un rumoroso e violento jazz, e i camerieri spruzzano sulla nuca di ogni commensale un forte profumo di garofano. La sala rimbomba dalle strida delle signore violentemente irrorate di profumo, dalle risa generali e dagli applausi definitivi e interminabili.

(Una sola persona rimaneva estranea all'entusiasmo generale: immediatamente interrogata si è scoperto che essa era mancina — sfregava perciò la tavola tattile con la destra mentre mangiava con la sinistra).

Ormai il rinnovamento della cucina futurista aveva trionfato. Il *Carneplastico* di Fillìa, il *Polo Nord + Equatore* di Prampolini, il « *Paradosso di Primavera* » e la « *Macchina da gustare* » di Prampolini, il « *Dolcelastico* » di Fillia, malgrado l'audacia delle loro forme e l'originalità del contenuto furono apprezzatissimi.

Tra le diverse portate, furono riservate a sole 10 persone, due piatti a sorpresa. Il « *Pollo d'acciaio* » di Diulgheroff e il « *Porco eccitato* ». Il corpo del pollo meccanizzato dai bomboni color alluminio, e il salame immerso in una salsa di

caffè e acqua di colonia furono dichiarati eccellenti.

Altro intervallo: la Signora Maria Kousnezoff, dell'Opéra e dell'ex-teatro imperiale di Pietrogrado, in due interpretazioni, accompagnata al piano dal Maestro Balbis, dimostrò ancora una volta le sue eccezionali qualità di voce che le hanno procurato una fama mondiale.

Il signor Roberto Marino, dell'Opéra di Monte-Carlo, cantò poi mirabilmente delle canzoni napoletane.

●

S. E. Marinetti, che aveva partecipato al banchetto non soltanto presiedendolo ma intervenendo ad ogni momento nelle discussioni e nella esaltazione delle vivande, elogiò il pranzo futurista come prima realizzazione a Parigi del celebre manifesto della cucina futurista, manifesto che ha sollevato una polemica mondiale, con oltre 2000 articoli ed ha dimostrato il senso d'arte-vita sempre animante le attività futuriste.

Dopo aver lodato le creazioni gastronomiche dei pittori Prampolini e Fillìa, e dopo aver rilevato la magnifica organizzazione della serata da parte delle « Edizioni Franco-Latine », S. E. Marinetti con la sua solita freschezza d'eloquio rese omaggio al coraggio dei presenti e notò con soddisfazione il generale compiacimento.

S. E. Marinetti, con molto spirito, accennò quindi ai numeri di canto e di danza rilevando il voluto contrasto della parte lirica (esclusivamente tradizionale) con il futurismo integrale del pranzo e delle danze.

●

Mentre si rinnovano gli applausi al breve e vivo discorso di Marinetti, appare nella sala Joséphine Baker, accompagnata dal signor Abbatino.

La Baker ebbe le più festose accoglienze e partecipò alla fine della eccezionale serata che si chiuse con danze animatissime.

Joséphine Baker divenuta d'un subito il centro d'attrazione più vivo e completo, ebbe una parte importantissima nel buon esito della festa: al suo irresistibile fascino si deve, infatti, il definitivo superamento tra gli intervenuti degli ultimi dubbi sulle conseguenze della cucina futurista ».

l'aeropranzo futurista di chiavari

Il Comm. Tapparelli organizzò mirabilmente a Chiavari, il 22 Novembre 1931, una giornata futurista, in cui s'inaugurò una Mostra d'Arte Futurista, si tenne il Circuito di Poesia (vinto dal poeta triestino Sanzin) ed una conferenza di F. T. Marinetti sul « *Futurismo mondiale* ». Inoltre, più di 300 persone parteciparono al grande aeropranzo tenuto nell'Hôtel Negrino: vi erano le maggiori autorità della Città e della Provincia.

Lunghi articoli furono dedicati all'avvenimento, su tutti i giornali liguri, sul *Corriere della Sera* e su molti altri quotidiani italiani. Diamo qui i punti essenziali dello scherzoso scritto di un redattore del *Corriere Mercantile:*

« Il pezzo forte della giornata — pezzo forte almeno per il cronista avido di divagazioni e desideroso di spunti per le cosiddette parentesi di colore — fu indubbiamente il « Primo Aeropranzo futurista », una specie di orgia carneplastica che si svolse nei saloni dell'Hôtel Negrino e che pose ad una dura prova lo stomaco di ben trecento invitati.

Ogni vivanda, scrupolosamente venne eseguita dal celebre cuoco Bulgheroni appositamente ve-

nuto in quel di Chiavari da Milano per sfondare con i suoi intingoli, la massiccia porta chiusa dei ravioli e della pastasciutta.

Dei datteri a sorpresa

Il pranzo, tra la più viva aspettazione dei presenti, molti dei quali si sentivano nelle cavità gastriche un certo tremito che non era del tutto imputabile all'appetito ma ad un certo ragionevole timore, si iniziò con un *Timballo d'avviamento:* una specie di antipasto forse troppo poetico per essere apprezzato a dovere dallo stomaco che, come ognun sa, è un grezzo materialista. Era composto, questo timballo, di testina di vitello natante, misera e sconcertata, in mezzo ad una profluvie di ananassi, di noci e di datteri: i quali datteri si rivelarono, all'assaggio dei denti, gravidi di una sorpresa quasi ciclopica; erano essi infatti accuratamente infarciti di acciughe sicchè da questa innocente testina, da questi ananassi e con questi frutti africani complicati di pesce, sbocciò una specie di budino che lasciò ogni esofago ingorgato dalla ammirazione.

Le rose nel brodo

Si proseguì, quindi, alla garibaldina con un *Decollapalato;* nome che designava un brodo di natura assai bizzarra, composto in parti quasi uguali di sugo di carne, di *champagne* e di li-

quori: sopra questa miscela, che per gli iniziati deve avere straordinarie virtù appetitive, natavano, vaghi e fragili, larghi petali di rose. Messi innanzi ad un tale capolavoro di lirica brodistica, i convitati coraggiosamente tentarono l'esperimento della deglutizione; ma più d'uno con evidente viltà, rinunciò a condurlo a termine e solo si contentò di trarre dalla scodella una foglia di rose, di asciugarla col tovagliolo e di riporsela nel portafogli a ricordo del pranzo e a testimonianza d'un banchetto da narrare, più tardi, ai nepoti.

Fu la terza portata del « Bue in carlinga » ovverosia delle misteriosissime polpette sulla cui composizione indagare non è bello e indagare non giova, adagiate sopra aeroplani di mollica di pane. Belli i velivoli, meno belle le polpette. In ogni modo questo piatto fu tra i più apprezzati come quello che offrì a molti degli ospiti il destro di sfamarsi almeno con del pane che mai come allora apparve un cibo prezioso e divino.

Elettricità atmosferiche candite

Ed ecco apparire i camerieri con grandi vassoi recanti il « servovolatine di prateria » consistente in un impasto discretamente diabolico dove fette di barbabietola e fette di arancio facevano comunella insieme alleate da olio ed aceto e pizzichi di sale. Molti dei pranzanti avevano già, a

questo punto, il loro apparato digerente in condizioni non del tutto normali, cosicchè non si possono rimproverare se non seppero reprimere un istintivo gesto di terrore allorchè apparve la guantiera sorreggente la « cibarie conclusiva ». Cibarie che si gloriava d'un nome oltremodo dinamico : « *Elettricità atmosferiche candite* ». Queste care ed indimenticabili « elettricità » avevano la forma di coloritissime saponette di finto marmo, contenenti nel loro interno una pasta dolciastra formata con ingredienti che solo sarebbe possibile precisare con una paziente analisi chimica. Dobbiamo dire, per scrupolo di cronisti, che solo una minima parte dei banchettanti osò recare queste saponette alla bocca: di coloro che osarono non si conoscono sventuratamente i nomi. Diciamo sventuratamente perchè un simile manipolo di eroi meriterebbe di vedersi, per lo meno, eternato in una lapide di bronzo.

Si giunse, così all'*Ammaraggio digestivo:* ammaraggio che non tutti pervennero a compiere dato che molti già erano sprofondati al momento del decollaggio. E s'alzò a parlare Marinetti che, con una eloquenza mirabile che gli scaturiva spontanea quasi che egli non avesse toccato cibo, si scagliò in una accesa requisitoria contro l'infamia della pastasciutta e l'obbrobrio dei ravioli, esaltando, al confronto, i cibi futuristi e in modo particolare i datteri anfibi di cui all'inizio del

banchetto s'era potuto gustare un inobliabile saggio.

Sedutosi Marinetti, balzò in piedi il poeta Farfa, che declamò con impeto aviatorio un inno quasi pindarico intitolato « Tuberie ».

l'aerobanchetto futurista di bologna

I pittori futuristi Caviglioni e Alberti organizzarono a Bologna, al Circolo dei Giornalisti, una importante Mostra di Aeropittura che fu inaugurata da F. T. Marinetti il 12 Dicembre 1931. In seguito gli stessi pittori, tra l'attesa più viva, imbandirono nella Casa del Fascio un grande Aerobanchetto (il cui prezzo era di lire 20 per persona), che viene così narrato sul *Resto del Carlino:*

« Il successo di curiosità dell'Aerobanchetto è stato pienissimo, e il salone della Casa del Fascio, prescelto per lo specialissimo cimento culinario, ha raccolto ieri sera alle 21,30 (anche l' orario era leggermente fuori consuetudine!) molte persone, fra cui si notavano personalità e autorità, pittori, giornalisti, signore e semplici buongustai. E fra le autorità c'erano il Preside della Provincia comm. Turchi e il Rettore magnifico dell'Università prof. Ghigi, il quale è venuto così a sanzionare con il sacro bollo dello Studio, il sedizioso movimento in odio alla pastasciutta.

Come in aeroplano

L'Aerobanchetto ha giustificato il proprio nome attraverso la messinscena allestita dagli organizzatori. Le tavole erano state disposte con inclinazioni ed angoli, dando l'impressione di un velivolo. Qua le ali — ma smilze e anguste come in un idro dell'alta velocità — qua la fusoliera, là in fondo la coda. (Disabitata, come suole accadere anche nei velivoli autentici). Fra le ali una grande elica — ferma, per nostra fortuna! —, più indietro due cilindri da motocicletta, promossi per l'occasione al rango di motore aviatorio.

Al posto delle solite tovaglie troviamo dei fogli di carta argentata, che nella fantasia dei promotori vorrebbero essere dell'alluminio, e una lastra di latta lucente funge da sottopiatto, entro cui le signore controllano — oh' il delizioso specchio di fortuna! — il loro compromesso *maquillage*.

Il sintetismo della tavola è evidente. Pochissima la roba visibile. I bicchieri sono i soliti, i piatti e le posate idem idem; ma i fiori mancano del tutto e vengono rimpiazzati da... patate crude, colorite all'ingrosso e artisticamente intagliate; e peggio per chi non sa distinguere fra la roba che serve al piacere dello stomaco e quella destinata alla gioia degli occhi. Altra trovata autentica: il pane. Niente rosette comuni, o ba-

stoni di foggia francese, o *kipfel* viennesi, ma panini appositamente modellati, che riproducono la forma di un monoplano o di un'elica; e bisogna confessare che la forma si presta egregiamente a una cottura perfetta della pasta e alla sua biscottatura.

Ultima constatazione: i camerieri portano un colletto di celluloide color azzurro, mentre il pittore Alberti, direttore della mensa, esibisce un pomposo e sgargiantissimo *gilet* deperiano dai mille colori.

Il risotto all'arancio...

L'Aerobanchetto viene inaugurato in modo lievemente passatista: con l'antipasto. Il quale si noma « aeroporto piccante », ma non ci sembra niente di più di un'insalata russa *alten-styl,* con l'aggiunta di una fetta d'arancio sposata a una fettina d'uovo sodo e a un'oliva. E l'arancio è spalmato di burro colorato in rosa...

Prima peraltro che i pareri sul piatto inaugurativo vengano diffusi, il piatto numero due si inoltra maestosamente fra gli « oh » dei presenti.

Il *menu* parla di « rombi d'ascesa »; ma S. Eccellenza Marinetti ribattezza la portata così: risotto all'arancio, dove il riso è sempre quello... di una volta, ma il sugo — ah, il sugo! — è a

base di arancio. E di fettine di arancio fritto si indorano le biaccosità della pietanza.

Il risotto all'arancio, siamo sinceri, provoca qualche inquietudine nei ranghi.

... e i rumori "nutrienti"

Temiamo l'avvento di qualche complicazione, ma improvvisamente la sala s'immerge in una diafana luce azzurra e un motore prende a scoppiettare nella sala accanto. Il pittore Alberti annuncia gravemente — ma perchè quel signore sorride? — che il velivolo naviga a ottomila metri di altezza e Marinetti conferma autorevolmente spiegando:

— Osservate come il rumore dei motori favorisca e nutra lo stomaco... È una specie di massaggio dell'appetito...

Finalmente si ridiscende dalla « stratosfera » culinaria, e la folla non trova di meglio che mettersi a picchiare furiosamente sopra i piatti di latta, promossi così al ruolo di « intonarumori ».

— Vogliamo il carburante nazionale.

E il carburante nazionale (*vulgo* vino dei nostri colli) avanza trionfalmente, versato da alcune latte di olio extradenso. È il vino in bidoni. Il vino in... latte; e nell'attesa del piatto di centro, i commensali si apprestano a rosicchiare le ali degli aeroplani panificati.

Ma anche il piatto di centro — ovverossia il « Carneplastico con fusoliera di vitello » — arriva. Ed è un indiscutibile successo. La pietanza, a dire il vero, è futurista soltanto nelle sfumature. Trattasi infatti di una scaloppa di vitello, alleata a un esile salsicciotto; e il contorno comprende due cipolline e due marroni fritti. Ma dopo gli esperimenti a base di arancio, i due marroni affiancati a un salsicciotto non producono più nessuna impressione!

Peccato che la carne — dopo il solito giro di presentazione intorno alle tavole — giunga quasi fredda. E non vale che S. E. Marinetti ne aumenti il... gelo, affermando che a ottomila metri di quota i cibi non possono mantenersi bollenti...

Poco dopo il capo del futurismo rivolge la propria offensiva contro il pacifico dottor Magli, rappresentante degli Achei, apostrofandolo perchè ha osato fiutare la carne prima di assaggiarla.

— Ciò — esclama — è passatista. Ciò non è prode...

E il Magli di rimbalzo:

— Giustissimo... Avrei dovuto accostarla all'orecchio, per sentire se nitriva. — E un'omerica risata accoglie la battuta.

L'Aerobanchetto prosegue così fra una portata e una *boutade*, fra un bicchiere di carburante nazionale e un nostalgico accenno, ma sottovoce, ai tortellini asciutti. S. E. Marinetti, invece, non ha nessuna nostalgia. (Ci vorrebbe altro). Egli

è entusiasta del simposio e domanda anzi che i cuochi si presentino al suo cospetto per applaudirli. Ma gli interpellati tardano a venire, e Marinetti ripete la intimazione. — Vengano i cuochi. — E allora una voce stentorea si leva dal fondo della sala, proclamando:

— Non vengono perchè hanno paura di noi!

Ma si tratta di una evidente calunnia, perchè, subito dopo, due *cordons bleus* della Casa del Fascio fanno il loro ingresso, accolti dai battimani di Marinetti e seguaci. Ma i due cuochi sono incerti. Temono di essere presi in giro e par che dicano in loro muta favella:

— Signori miei perdonateci, ma noi non ne abbiamo proprio colpa...

Abbasso la "cucina-museo"

Cominciato con l'antipasto, il banchetto si è chiuso con dei discorsi. Infatti, si è levata a parlare la medaglia d'oro Onida, quindi il dottor Magli ha espresso i sentimenti dei «tagliatellisti», mentre un anonimo inviava un telegramma in cui si diceva testualmente: «Abbasso la pastasciutta, va bene, ma le tagliatelle sono un altro paio di maniche!».

Infine si è levato S. E. Marinetti per dichiarare che la sua eloquenza era letteralmente tappata dalla succulenza varia e deliziosa delle aeropietanze delibate, alcune delle quali — ha sog-

giunto — sono trovate importantissime, come ad esempio il riso condito coll'arancio. Ha quindi tessuto l'elogio della cucina futurista, di fronte alla quale la pastasciutta è definitivamente in ritirata.

Le tagliatelle — dice — sono ormai l'ultima trincea dei passatisti; la trincea della pasta all'ovo. La cucina futurista è la realizzazione del generale desiderio di rinnovare la nostra alimentazione, è la lotta contro il peso, il pancismo, la obesità. Noi vogliamo mantenere la nostra antica vitalità goliardica, anche se gli anni ci segnino con le loro piogge e le loro nebbie. Il nostro sforzo tende a militarizzare tutte le nostre giovani forze. Vogliamo pertanto che la cucina italiana non resti un museo. Affermiamo che la genialità italiana è capace di inventare altri tremila piatti, altrettanto buoni, ma più aderenti alla mutata sensibilità e ai mutati bisogni della generazione contemporanea.

Con un nuovo scoppiettante saluto ai collaboratori bolognesi, S. E. Marinetti ha concluso il suo discorso e l'Aerobanchetto ha avuto termine, mentre i commensali si portavano via per ricordo il sottopiatto di latta, su cui il capo dei futuristi è stato costretto a segnare la propria firma, con la punta di una forchetta che fungeva da bulino ».

aneddoti tipici

Oltre le migliaia di articoli in cui venivano discussi, esaltati, derisi, condannati e difesi i grandi banchetti futuristi di Torino, Novara, Parigi, Chiavari e Bologna, uno stragrande numero di caricature e di aneddoti circolava su tutti i settimanali, su tutte le riviste illustrate o direttamente tra il pubblico. Si potrebbero formare diversi volumi raccogliendo tutta l'esplosione di bizzarrie, trovate ed umorismi suggeriti dalla cucina futurista e dalla sua realizzazione.

Sono tipici i seguenti aneddoti:

1) Ad Aquila un numero incalcolabile di donne si riunirono a firmare una solenne lettera-supplica a favore della pastasciutta. Questa lettera fu diretta a Marinetti. Le donne di Aquila che mai si erano agitate per problemi anche importantissimi, ritennero necessaria questa sollevazione collettiva, tanto profonda era in loro la fede nella pastasciutta.

2) Apparve sui giornali di Genova il comunicato della fondazione di una Società chiamata P.I.P.A. (Propaganda internazionale contro la pastasciutta) che bandiva varî concorsi per combattere l'odiata vivanda e inventare nuovi alimenti.

3) Vi furono a Napoli cortei popolari a favore della pastasciutta.

4) A S. Francisco di California, i clienti di due trattorie italiane, poste una al pianterreno ed una al primo piano di una casa popolare, si azzuffarono pro-e-contro la cucina futurista ed avvenne così una clamorosa battaglia dalle finestre e nella strada con proiettili commestibili e pentole. Alcuni feriti.

5) A Torino i cuochi più celebri tennero un congresso per decidere in merito alla cucina futurista ed avvennero così discussioni e polemiche violentissime fra i due partiti.

6) A Bologna durante un grande pranzo studentesco arrivò improvvisamente F. T. Marinetti che, fra lo stupore di tutti, mangiò avidamente un piatto di spaghetti: soltanto in seguito i commensali si accorsero che Marinetti non era se non uno studente abilmente truccato.

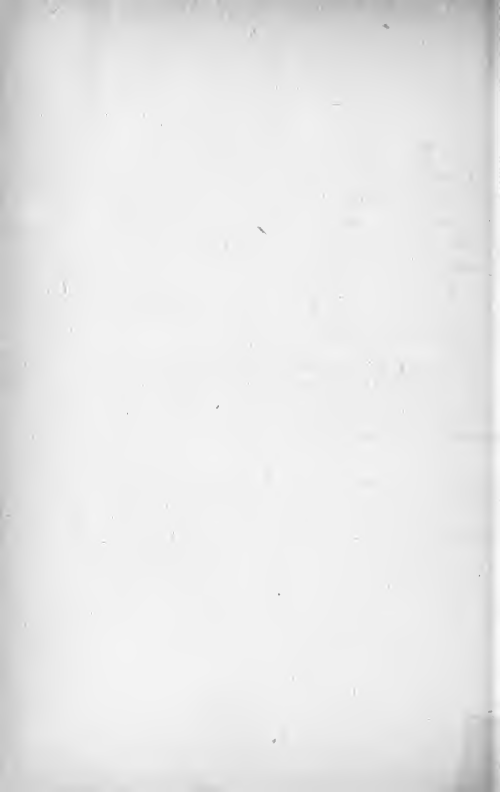
7) Apparvero sopra alcune riviste a grande tiratura, fotografie di Marinetti nell'atto di gustare la pastasciutta: erano montaggi fotografici eseguiti da esperti avversari della cucina futurista, che tentavano così di screditare la campagna per una nuova alimentazione.

8) Fu rappresentata a Bologna una rivista teatrale intitolata « Carneplastico ».

9) Fu rappresentata a Torino un'operetta di

Sparacino e Dall' Argine intitolata « Santopalato ».

Intanto, mentre si alternano le polemiche, un nuovo senso di ottimismo e di allegria fuga la nostalgica e grigia abitudine dei vecchi pranzi e i futuristi, superando le prime realizzazioni, preparano altre originali innovazioni.

i pranzi futuristi determinanti

La cucina futurista si propone non soltanto una rivoluzione completa nell'alimentazione della nostra razza, allo scopo di alleggerirla, spiritualizzarla e dinamizzarla.

La cucina futurista si propone inoltre, mediante l'arte di armonizzare le vivande futuriste, di suggerire e determinare gl'indispensabili stati di animo che non si potrebbero suggerire e determinare altrimenti.

Abbiamo combinato dei programmi di pranzi che noi chiamiamo SUGGESTIVI E DETERMINANTI.

pranzo eroico invernale

Dei combattenti che debbono alle 3 del pomeriggio di Gennaio montare in autocarro per entrare in linea di fuoco alle 4, o salire in volo per bombardare città o contrattaccare stormi nemici, cercherebbero invano una preparazione perfetta nel bacio doloroso di una madre, di una sposa, dei figli o in lettere appassionate.

Una passeggiata sognante è ugualmente inadatta. Inadatta la lettura di un libro ameno.

Si mettano invece questi combattenti a tavola, dove verrà servito un « pesce coloniale al rullo di tamburo » e della « carne cruda squarciata dal suono di tromba ».

PESCE COLONIALE AL RULLO DI TAMBURO: cefalo bollito infuso per 24 ore in una salsa di latte, rosolio, capperi e pepe rosso. Al momento di servirlo sarà aperto e imbottito di

conserva di datteri intersecata da dischetti di banana e fette di ananas. Verrà mangiato al rullo continuato di un tamburo.

CARNE CRUDA SQUARCIATA DAL SUONO DI TROMBA: tagliare un perfetto cubo di carne bovina. Spillonarlo di correnti elettriche, tenerlo 24 ore infuso in una miscela di rhum, cognac e vermuth bianco. Estrattolo dalla miscela, servirlo su un letto di pepe rosso, pepe nero e neve. Masticare accuratamente per un minuto ogni boccone, dividendoli uno dall'altro da irruenti note di tromba soffiate dallo stesso mangiatore.

Al momento del *Peralzarsi* vengono serviti ai combattenti dei piatti di cachi maturi, melagrane e aranci rossi. Mentre questi scompaiono nelle bocche, saranno sparsi nella sala, con spruzzatori, dei soavissimi profumi di rosa, gelsomino, caprifoglio e gaggia, la cui dolcezza nostalgica e decadente sarà brutalmente rifiutata dai combattenti che si porranno con fulmineità la maschera contro i gas asfissianti.

Al momento di partire ingurgiteranno lo Scoppioingola, duroliquido costituito da una pallottola di formaggio parmigiano macerato nel marsala.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo estivo di pittura-scultura

Dopo un lungo periodo di riposo, un pittore o uno scultore che desideri riprendere la sua attività creatrice alle 3 del pomeriggio estivo, vanamente tenterebbe di eccitare la propria ispirazione in un pranzo succolento-tradizionale.

Appesantito, dovrebbe passeggiare per digerire e tra inquietudini e pessimismi cerebrali finirebbe per consumare la giornata bighellonando artisticamente senza creare dell'arte.

Gli sia invece servito un pranzo di puri elementi gastronomici: una zuppiera di buona salsa di pomodoro, una grande polenta gialla, un mucchio d'insalata, verde non condita e fuori piatto, una fondina piena d'olio d'oliva, una fondina piena di aceto forte, una fondina piena di miele, un grosso mazzo di ravanelli rossi, un mucchio di rose bianche con relativi gambi spinosi.

A caso, senza posate, e disobbedendo continuamente alle abitudini affioranti nei nervi, si sfami mentre guarda il quadro del « Giuocatore di calcio » di Umberto Boccioni.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo parolibero primaverile

La traversata di un giardino primaverile fra i dolci fuochi di un'aurora piena di timidezze infantili, ha dato a tre giovani, vestiti di lana bianca e senza giacca, un'ansietà tra letteraria ed erotica che non può appagarsi di una colazione normale.

Si mettano quindi a tavola all'aperto sotto un pergolato che lascia passare le dita calde del sole.

Non caldo, ma tiepido sia servito subito un piatto sinottico-singustativo di peperoni, aglio, petali di rose, bicarbonato di soda, banane sbucciate e olio di fegato di merluzzo, equidistanti.

Mangeranno tutto? Ne assaggeranno delle parti? Ne intuiranno i rapporti fantastici senza assaggiare neanche? A volontà!

Doverosamente mangeranno, dopo, una scodella di tradizionali tortellini in brodo. Ciò farà sì che il loro palato spicchi subito il volo cercando nel piatto sinottico-singustativo un'indispensabile nuova armonia.

Formeranno subito un rapporto metaforico inusitato tra i peperoni (simbolo di forza campestre) e l'olio di fegato di merluzzo (simbolo di mari nordici feroci e necessità curative di polmoni malati). Provino allora a intingere il pe-

perone nell'olio di fegato di merluzzo. Ogni spicchio di aglio sarà intanto accuratamente avvolto nei petali di rosa dalle dita stesse dei tre convitati che si distrarranno così ad accoppiare poesia e prosa. Il bicarbonato di soda a disposizione costituirà il verbo all'infinito di tutti i problemi alimentari e digestivi.

Ma il tedio e la monotonia potrebbero nascere dopo che i palati avessero gustato l'aglio alla rosa. Entri allora la contadinotta ventenne e grassa, recando fra le braccia una grande bacinella piena di fragole nuotanti nel Grignolino ben zuccherato. I giovani l'inviteranno, con alte parole in libertà fuori di ogni logica e direttamente espresse dai nervi, perchè scodelli al più presto. Direttamente sulle teste la contadinotta scodellerà. S'ingegnino loro finalmente a mangiare, leccare, bere, smacchiarsi, rissando sulla tavola con aggettivi illuminanti, verbi chiusi fra due punti, rumorismi astratti, urli animaleschi che sedurranno tutte le bestie della primavera, ruminanti, russanti, borbottanti, fischianti, raglianti e cinguettanti in giro.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo musicale autunnale

In una capanna da cacciatori seminascosta in un bosco verdeazzurrodorato, due coppie si siedono ad una tavola rozza formata di tronchi di quercia.

Il rapido crepuscolo sanguigno agonizza sotto le enormi pancie delle tenebre come sotto piovosi e quasi liquidi cetacei.

Aspettando la contadina-cuoca, sulla tavola ancora vuota passerà, unico alimento, il fischio che il vento infila nella serratura della porta, alla sinistra dei mangiatori.

Duellerà con quel fischio il gemito lungo pure affilato di un suono di violino, stiracchiato nella camera di destra dal figlio convalescente della contadina.

Poi, silenzio di un minuto. Poi, due minuti di ceci nell'olio e aceto. Poi, sette capperi. Poi, venticinque ciliege allo spirito. Poi, dodici patatine fritte. Poi, un silenzio di un quarto d'ora durante il quale le bocche continuino a masticare il vuoto. Poi, un sorso di vino Barolo tenuto in bocca un minuto. Poi, una quaglia arrostita per

ciascuno dei convitati da guardarsi e annusare intensamente senza mangiare. Poi, quattro lunghe strette di mano alla contadina-cuoca e via tutti nel buio vento pioggia del bosco.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo notturno d'amore

Terrazza di Capri. Agosto. La luna a picco scodella abbondante latte cagliato sulla tovaglia. La bruna mammelluta e naticuta cuoca caprese entra recando un enorme prosciutto sopra un vassoio e dice ai due amanti allungati nelle due sedie a sdraio e incerti se riprendere le fatiche del letto o iniziare quelle della tavola:

— « è un prosciutto che contiene un centinaio di carni diverse di maiali. Per addolcirlo però e liberarlo dall'asprezza e dalla virulenza originale l'ho tenuto infuso per una settimana nel latte. Vero latte, non quello illusorio di luna. Mangiatene abbondantemente ».

I due amanti divorano metà del prosciutto. Seguono le grandi ostriche, ognuna con undici gocce di Moscato di Siracusa nella sua acqua marina.

Poi un bicchiere di Asti Spumante. Poi il *Guerrainletto*. Il letto, vasto e già pieno di luna, affascinato, viene loro incontro dal fondo della stanza aperta. Entreranno quindi in letto alzando nel piccolo bicchiere il centellinato *Guerrainletto* composto di sugo di ananas, uova, cacao,

caviale, pasta di mandorle, un pizzico di pepe rosso, un pizzico di noce moscata e un chiodo di garofano: il tutto liquidato nel liquore Strega.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo turistico

(realizzato per la Mostra circolante futurista Parigi - Londra - Bruxelles - Berlino - Sofia - Istambul - Atene-Milano).

Lista delle vivande:

1. *Pré salé aux petits pois, circondato di risotto allo zafferano.*
2. *Rost-beef circondato da lacumie e Hallaua.*
3. *Salsicce nuotanti nella Birra spolverata di pistacchi cristallizzati.*
4. *Spremuta di fragole da bersi sulle frittelle all'olio.*
5. *Pozzi di miele e pozzi di vino dei Castelli romani alternati in una pianura quadrata di poltiglia di patate.*
6. *Pesche con il cuore di vino dolce toscano chiuso, che nuotino in un mare di cognac.*
7. *Anguilla marinata imbottita di minestrone alla milanese gelato e di datteri imbottiti alla loro volta di acciughe.*

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo ufficiale

Il pranzo ufficiale futurista evita i gravi difetti che inquinano tutti i banchetti ufficiali:

PRIMO: il silenzio imbarazzato derivante dalla nessuna armonia preesistente tra i vicini di tavola.

SECONDO: la riservatezza dei dialoghi, dovuta all'etichetta diplomatica.

TERZO: la musoneria prodotta dai problemi mondiali insolubili.

QUARTO: l'astio delle frontiere.

QUINTO: il tono basso scialbo funebre banale delle vivande.

Nel pranzo ufficiale futurista, che deve svolgersi in un ampio salone decorato da enormi pannelli di Fortunato Depero, dopo una distribuzione rapida di *polibibite* e *traidue*, prende la parola, senza alzarsi, lo Sganasciatore, convitato non appartenente a nessun corpo diplomatico e a nessuna politica, ma scelto tra i più intelligenti e più giovani parassiti dell'aristocrazia e noto per la sua conoscenza totale di tutte le barzellette oscene.

Lo Sganasciatore, regolandosi sul più o meno alto grado di musoneria da combattere, dirà su-

bito a mezza voce tre barzellette oscenissime senza abbandonarsi però a sguaiatezze. Una volta partito da un capo all'altro della tavola il fuoco di fila delle risate dei commensali, verrà servita una sbobba di semolino tapioca e latte in zuppiera da convento per deridere e fugare ogni diplomazia e ogni riservatezza. Seguono:

1) « Gli antropofagi s'inscrivono a Ginevra »: un piatto di varie carni crude da tagliarsi a volontà e condirsi intingendone i pezzi nelle piccole scodelle offerte di olio, aceto, miele, pepe rosso, zenzero, zucchero, burro, risotto allo zafferano, vecchio barolo.

2) « La Società delle Nazioni »: salamini neri e cannoncini di cioccolato nuotanti in una crema di latte, uova e vaniglia. (Questa vivanda sarà assaporata mentre un negretto dodicenne, predisposto sotto la tavola, solleticherà le gambe e pizzicherà le natiche delle signore).

3) « Il solido trattato »: castello multicolore di torrone con all'interno piccolissime bombe di balestite che scoppieranno a tempo profumando la sala del tipico odore delle battaglie.

Al *Peralzarsi* il Direttore del pranzo ufficiale entrerà e con molte scuse cerimoniose pregherà di aspettare l'arrivo da tempo annunciato, ma sempre ritardato da ingombri e disastri automobilistici e da deragliamenti ferroviari, di una frutta paradisiaca scelta sull'Equatore, e del ge-

lato disgraziatamente tanto architettato che crollò poco prima in cucina.

I commenti, le ironie e le beffe, che accoglieranno le scuse del Direttore, saranno appena diminuite di tono che eccolo ancora sulla soglia, lui il Direttore, a ripetere le sue scuse. Così per la durata di mezz'ora.

Allora entrerà, invece della frutta miracolosa, il solito ubriaco pescato nei bassifondi la notte stessa e portato di forza nella sala del banchetto ufficiale.

Logicamente domanderà da bere ancora. Gli sarà elargita una scelta dei migliori vini italiani, qualità e quantità, a una condizione però: che parli per due ore delle possibili soluzioni del problema del disarmo, della revisione dei trattati e della crisi finanziaria.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo di nozze

I pranzi di nozze comuni sotto la loro apparente e ostentata festosità nascondono mille preoccupazioni: se sì o no sarà felice l'accoppiamento, dai punti di vista intellettuale, carnale, prolifico, carrieristico, economico.

Tutti lanciano augurî come si mollano razzi con la paura alla punta delle dita e della lingua.

La suocera si sventola addosso febbrilmente complimenti, consigli, occhiate pietose e sguardi di falsa gioia. La vergine è già nelle braccia degli angeli. Lo sposo, ben pettinato, è sott'olio. I cugini, sotto aceto. Le amiche della sposa, tutte spazzole, pettini e spilli d'invidia.

I marmocchi si rimpinzano di confetti e ruzzolano sui fiori d'arancio del vestito nuziale.

Nessuno può mangiare nè assaporare le vivande poichè essendo tutti nell'instabile, ripugna loro lo stabilizzare il palato e lo stomaco.

Regni quindi sul pranzo un equilibrismo che risponda all'equilibrismo degli stati d'animo.

Una zuppiera di magnifica minestra da tutti conosciuta e amata (riso, fegatini e fagioli in brodo di quaglie) sia recata in alto su tre dita dal cuoco stesso saltante sulla gamba sinistra. Giungerà o non giungerà? Forse si rovescierà e le macchie sul vestito nuziale correggeranno opportu-

namente l'insolente e poco fortunoso candore eccessivo.

Si proceda allo smacchiamento con l'aiuto di tutti. Lo sposo rimanga calmo: sarà lui che, uscito un istante, rientrerà con un vassoio, carico di risotto alla milanese con lo zafferano e abbondanti tartufi color peccato, portato in bilico sulla testa. Se questa vivanda, nel rovesciarsi anch'essa, ingiallirà il vestito nuziale come una duna africana, sarà tanto di guadagnato sul tempo mediante uno scorcio di viaggio imprevisto.

Saranno serviti allora dei funghi trifolati, pomposamente elogiati dal solito cacciatore maniaco:

— « li ho raccolti io stesso tutti, tra una pernice e una lepre, nei boschi pistoiesi inzuppati di pioggia. Sono funghi di ogni specie, eccettuata quella velenosa... A meno che la mia miopia mi abbia giuocato un brutto scherzo. Ad ogni modo sono così ben cucinati che vi consiglio di addentarli audacemente. Io non esito, pur temendone alcuni qui dentro assolutamente mortali ».

Scoppia naturalmente una gara eroica.

— « Sono tanto buoni » — dice la sposa.

— « Non hai paura, amore? »

— « Li temo meno dei tuoi probabili tradimenti, brutto! »

Allora, certo un po' presto, si mette a urlare tenendosi la pancia il solito bellimbusto di tutti

i pranzi di nozze. Farà finta di soffrire o realmente sarà torturato da dolori di origine misteriosa lontana o vicina?

Poco importa. Tutti ridono. Molti divorano i funghi. Il cuoco, entrando inferocito, dà le sue dimissioni perchè offeso mortalmente dai sospetti e non dai funghi che sono innocentissssssssimi, verificatissssssssimi.

Segue un Fernet per tutti. Ma, sempre sotto l'eloquenza del cacciatore, vengono servite lepri e pernici cotte nel vino drogato. Ha confezionato lui stesso in cucina questa vivanda formata con la poltiglia di altre pernici quasi fradice e macerate con le vecchie robiole nel rhum. Vivanda da cacciatori.

Intontiti dalle parole, inebriati dal soavissimo profumo di cloaca soave, i convitati ne mangiano abbondantemente, inaffiandolo con barbera e barolo.

Riprende il cacciatore:

— « Fra tutte queste pernici, la più grossa, quella lì, mi è costata un inseguimento di dieci chilometri. Da un costone all'altro, nella stessa vallata, mi toccò scendere fino in fondo al torrente e risalire. Ne riconoscevo ogni volta le belle penne rossastre. Ora è finalmente ferma, cioè sembra viva, si muove forse ancora ».

— « Per virtù ambulante dei vermi, si muove » — aggiunge il bellimbusto.

Lungo gelo nei commensali, che sostituisce il

solito gelato inadatto, d'altra parte, agli stomaci ora tanto accaldati da equilibrismi di felicità, funghi allarmanti e pernici dinamiche.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo economico

1) « L'agreste assoluto »: mele cotte nel forno, poi imbottite di fagioli lessati in un mare di latte.

2) « Fattaccio campestre »: melanzane cotte nel pomodoro, poi imbottite di acciughe e servite sopra un letto per metà formato di poltiglia di spinaci e per metà di poltiglia di lenticchie.

3) « Peperone urbanista »: grandi peperoni rossi che chiudono ognuno una poltiglia di mele cotte avvolta in foglie di lattuga zuccherata.

4) « Bosco inondato al tramonto »: indivia cotta nel vino, cosparsa di fagioli lessati e inzuccherati.

Questo pranzo va degustato mentre un abile declamatore farà esplodere le liriche umoristiche del Poeta-Record Nazionale Farfa, imitandone la tipica voce di miope tubo di scappamento.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo di scapolo

La cucina futurista si propone di evitare i difetti che distinguono i pranzi di scapoli:

1) La solitudine antiumana che fatalmente pompa una parte delle forze vitali dello stomaco.

2) Il silenzio carico di pensiero meditante che ammorba e impiomba le vivande.

3) La mancanza di carne umana viva e presente che è indispensabile per mantenere il palato dell'uomo confinato nella zona delle carni animali.

4) L'inevitabile acceleramento del ritmo delle mandibole che fuggono la noia.

In una sala, decorata con aeropitture e aerosculture dei futuristi Tato, Benedetta, Dottori e Mino Rosso, sopra una tavola le cui quattro gambe saranno costituite da fisarmoniche, vengano presentate, in tinnuli piatti orlati di campanelli, delle vivande-ritratti:

1) « Vivanda-ritratto biondo »: un bel pezzo di vitello arrosto scolpito con due pupille lunghe d'aglio in uno scapigliamento di cavoli triturati e bolliti e lattughina verde. Orecchini a pendaglio di ravanellini rossi intrisi nel miele.

2) « Vivanda-ritratto dell'amico bruno »: gote ben modellate di pasta frolla — baffi e capelli di cioccolato — grandi cornee di lattemiele — pupille di liquerizia. Una melagrana spaccata per bocca. Bene incravattato di trippa in brodo.

3) « Vivanda-ritratto della bella nuda »: in una bacinella di cristallo, ripiena di latte appena munto, due cosce di cappone lesso, il tutto cosparso di petali di viola.

4) « Vivanda-ritratto dei nemici »: sette cubi di torrone di Cremona, ognuno con sopra un piccolo pozzo di aceto e su una parete appeso un grosso campanello.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo oltranzista

Per questo pranzo in cui non mangeranno, ma si sazieranno soltanto di profumi, i convitati siano digiuni da due giorni. Sarà servito in una villa costruita appositamente da Prampolini (su concezione di Marinetti), sopra una lingua di terra che divida il più lacustre dei laghi, tardo pigro solitario putrefatto, dal più ampio e marino dei mari.

Le porte-finestre, apribili elettricamente mediante tastiera sottoposta alle dita dei convitati, dànno: la prima sulla massa degli odori del lago, la seconda sulla massa degli odori di un granaio e relativo serbatoio di frutta, la terza sulla massa degli odori del mare e relativa pescheria, la quarta sulla serra calda e relativo girotondo di piante odorifere rare scorrenti su binari.

Sera d'Agosto. Massima intensità dei profumi del paesaggio circondante, mantenuti fuori dalle finestre sbarrate come le chiuse di un canale.

Gli undici convitati (5 donne, 5 uomini e un neutro) hanno ciascuno un piccolo ventilatore a mano con cui ricacciare a volontà l'odore goduto nell'angolo munito di un potente aspiratore. Prima dell'inizio del pranzo i convitati declamano « L'elogio dell'autunno » del poeta futurista Settimelli e « Intervista con un Caproni » del poeta futurista Mario Carli.

Nella lunghezza di una tavola in forma di parallelepipedo sbucano, scorrendo automobilmente, scomparendo e ricomparendo:

1) un complesso-plastico munito di vaporizzatore con la forma e l'odore di un castello di risotto alla milanese battuto da un mare di spinaci crestati di crema;

2) un complesso-plastico munito di vaporizzatore con la forma e l'odore di una nave di melanzane fritte cosparse di vaniglia, gaggie e pepe rosso;

3) un complesso-plastico munito di vaporizzatore con la forma e l'odore di un lago di cioccolata che stringe un isolotto di peperoni imbottiti di marmellata di datteri.

I tre complessi-plastici vaporizzanti si fermano di botto all'irruzione nella sala di tre sguatteri inguainati di seta bianca e alto berretto bianco lucente, che urlano:

— « siete i padroni, ma anche mascalzoni. Vi decidete o non vi decidete a mangiare le vivande raffinatissime preparate da noi, grandi artisti? Finitela di cincischiare o vi prendiamo tutti a calci ».

Il neutro trema come un sismografo speranzoso.

Via.

Un fragoroso scampanellamento di 5 minuti.

Una pausa di silenzio concessa all'invadente

polichiacchierìo e quaccherologia delle rane lacustri che accompagneranno l'apertura lenta della porta-finestra premuta dagli odori di erbe marce, di vecchi giunchi bruciati, venati di ammoniaca e con un ricordo di acido fenico. Tutti i convitati rivolgono i ventilatori a mano come scudi contro la porta-finestra lacustre.

Allora si spalanca la porta-finestra del serbatoio delle frutta e quattro odori (il primo di mele, il secondo di ananas, il terzo di uva moscata e il quarto di carrubi) si precipitano nella sala divenuta inodore. Sfugge un nitrito al convitato neutro, ma subito irrompe dall'altra porta-finestra il mare con cento guizzi e anguillamenti di odori salini; con visioni di immensi golfi schiumosi e tranquille rade verdi fresche all'alba.

Guaisce il convitato neutro:

— « Almeno dodici ostriche e due dita di marsala ».

Ma la frase viene cancellata insieme col mare e relativa argentea pescheria da prepotenti profumi di rose talmente curvilinei e carnosi che le undici bocche, rimaste fino allora pensose o attonite, si mettono a masticare febbrilmente il vuoto.

Il neutro piagnucola:

— « Per carità, cuochi belli, portateci qualche cosa da masticare, altrimenti vedremo le brutte bocche dei maschiacci addentare le carni insipide delle cinque nostre amiche ».

Breve spavento. Rimescolìo. I cuochi fanno capolino e spariscono. I ventilatori a mano cancellano tutto. Entra un profumo agro-soave-putrido-delicatissimo di ireos civilizzati che, uscendo dalla serra, s'incontra con l'identico profumo, ma selvaggio, venuto dal lago. I due profumi di vita carne lussuria morte sintetizzano e quindi appagano tutti gli undici palati affamati.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI

pranzo dinamico

Nel romanzo « L'Alcova d'Acciaio » F. T. Marinetti descrive la sua ansietà di sfuggire all'inevitabile impantanamento della sensibilità durante il pranzo:

« La sera del primo Giugno 1918 nella baracca dei bombardieri piantata spavaldamente a sghimbescio sopra una cresta montana di Val d'Astico, si mangiava e beveva allegramente. Le lunghe lunghe forchette rosse del tramonto s'intrecciavano con le nostre, arrotolando gli spaghetti sanguigni e fumanti. Una ventina di ufficiali, tenenti, capitani, colonnello Squilloni giocondo e pettoruto a capotavola. Fame da bombardieri dopo una giornata di lavoro duro. Silenzio religioso di bocche che masticano preghiere succulente. Teste chine sui piatti. Ma i più giovani non amano le pause e vogliono ridere, agire. Sanno la mia fantasia feconda in beffe e mi eccitano con occhiate. C'è troppo silenzio a tavola, e il buon dottore è troppo gravemente assorto nel rito della pastasciutta. Con quattro bocconi io placo il mio stomaco; poi mi alzo e brandendo una forchettata di spaghetti, dico ad alta voce:

— Per non impantanare la nostra sensibilità, spostamento di due posti a destra, marsc'!

Poi tirando su alla meglio piatti, bicchieri, pane, coltello, spingo brutalmente il mio compagno di destra, che a malincuore cede, tira su tutto anche lui e spinge a destra. I giovani, pronti, eseguiscono l'esercizio, ma il dottore sbuffa, brontola, grida. Lo sollevano di peso. Il piatto di maccheroni gli si rovescia sulla giubba. Crollo di bicchieri. Inondazione di vino. Risate, urli, schiamazzi. Tutti spingono il dottore, lo pigiano come l'uva. Schizzano le sue urla.

Dominando il tumulto, io comando:

— Spostamento riuscito! Tutti seduti! Ma guai, guai a chi lascia ancora impantanare la propria sensibilità!... E tu, caro dottore, non dimenticare che la più alta e preziosa virtù è l'elasticità. Come potresti, senza elasticità, curare un bubbone, un callo, una sifilide, una otite, o il rammollimento di certi superiori? Con elasticità abbiamo abbandonato il Carso dopo Caporetto, abbiamo riso mentre il cuore piangeva nella ritirata. Come potremo, senza elasticità, schiacciare il passatismo austro-ungarico, rinnovare integralmente l'Italia dopo la vittoria? T'impongo, caro dottore, d'interrompere con elasticità futurista la tua spanciata passatista!

Tutti ridono. Il dottore mi guarda spaventato. Minacciandolo burlescamente, impongo:

— Per non impantanare la nostra sensibilità, piatti e bicchieri nelle mani! Giro totale della tavola in corteo!

Il frastuono diventa infernale. Urli, scossoni, « Basta! », « Finiamola! », pugni, capitomboli, « accidenti! ». Vortice, rullìo e beccheggio. Ma i giovani sono tenaci e con forza imprimono alla ressa un giro tumultuoso intorno alla tavola. Piace molto al colonnello il giuoco bizzarro. Soltanto il dottore non si diverte. Dov'è il dottore? Dov'è? Tutti lo cercano. È fuggito sulla terrazza col suo piatto di pastasciutta. Fuori, fuori all'assalto! E si finisce il pranzo alla rinfusa, sbandati, con grande scrosciar di risate nella risata fulva del tramonto, tutto nuvole di cristallo incandescente, bottiglie spumeggianti d'oro, cirri di porcellana viola affastellati, luminoso banchetto aereo sospeso a picco sulla pianura veneta crepuscolare.

I miei amici cantano intorno al dottore l'inno della burla futurista:

Irò irò irò pic pic
Irò irò irò pac pac
Maa — gaa — laa
Maa — gaa — laa
RANRAN ZAAAF

Uccidevano così le nostalgie ».

Dinamicamente quindi noi proponiamo le seguenti vivande:

1) « Il passo di corsa »: composto di riso, rhum e pepe rosso.

2) « In quarta »: 200 fili di zucchero filato arrotolati in gomitolo, avvolti in fette di ananas e inaffiati di Asti Spumante.

3) « Scontro d'automobili »: semisfera di acciughe pigiate congiunta a semisfera di poltiglia di datteri, il tutto arrotolato in una finissima grande fetta di prosciutto macerata nel marsala.

4) « Perdendo una ruota »: quattro tordi arrostiti con molto ginepro e salvia, uno con una testa mancante, avvolti e appallottolati in una fetta di polenta spruzzata con acqua di Colonia italiana.

5) « Bombe a mano »: sfera di torrone di Cremona avvolta in una grande bistecca al sangue, cosparsa di vino moscato di Siracusa.

I convitati vestiti sportivamente, le maniche rimboccate, saranno trattenuti fuori della porta di una sala di ginnastica dove a terra e in piccole piramidi saranno disposte le vivande predette.

Allo spalancarsi della porta si precipiteranno

tutti furiosamente all'assalto, bocche aperte e mani grifagne. Mangeranno meglio quelli che riusciranno a tener lontani i contendenti a calci, con bocche masticanti e mani arraffanti. L'abilissimo però sarà quello che riuscirà, ispirandosi al grande quadro « Il giuocatore di calcio » di Umberto Boccioni, a conquistare una ventina di palle commestibili e, scavalcando finestre e terrazze, fuggire nella campagna. Inseguimento di bocche denti mani. Con un finale di battaglia gastronomica, a bocche aperte. I lottatori non insaccano i colpi: li ingoiano.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI
e dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo architettonico sant'elia

In onore del Poeta-Record nazionale 1931, Farfa (vincitore del Circuito di Poesia « Sant'Elia »), architettonicamente, cioè con una sensibilità spaziale che pone il glorificato a 600 chilometri dai glorificanti, legati però da filo telefonico, i poeti futuristi Escodamè, Sanzin, Gerbino, Vittorio Orazi, Krimer, Maino, Pandolfo, Giacomo Giardina, Civello, Bellonzi, Burrasca, Rognoni, Vasari e Soggetti; i pittori Dormal, Voltolina e Degiorgio del gruppo padovano e i pittori Alf Gaudenzi e Verzetti del gruppo futuristi e avanguardisti « Sintesi », riunitisi nella Direzione del Movimento Futurista a Roma, innalzarono e mangiarono alternativamente, con mani da bambini, l'uno sull'altro in forma di torri, grattacieli, batterie di corazzata, scivoli di aeroporti, belvederi, stadî sportivi, moli di porti militari, piste sopraelevate:

Trecento cubi (alti cm. 3) di pasta frolla. Otto parallelepipedi (alti cm. 10) di spinaci al burro compressi. Dieci cilindri (alti cm. 30) di torrone di Cremona. Sei sfere (diametro cm. 15) di risotto alla milanese. Cinque piramidi (alte centimetri 40) di minestrone freddo. Venti tubi (alti metri 1) di pasta di datteri. Cinque blocchi ovoi-

dali (alti cm. 20) di pasta di banane. Sette schermi (alti cm. 60) di merluzzo al latte.

I futuristi, per meglio costruire la casa futurista, la perfezionano coi denti, seduti ognuno su tamburi (alti cm. 15-60-100 e 300 ognuno) immangiabili di pastasciutta compressa.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI
e dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo aeropittorico in carlinga

Nell'ampia carlinga di un grande Autostabile DeBernardi, fra le aeropitture dei futuristi Marasco, Tato, Benedetta, Oriani e Munari, che si legano alle aerocime e alle nuvole dell'orizzonte navigato a mille metri, i commensali liberano dai gusci intatti 5 aragoste e le lessano elettricamente nell'acqua di mare. Le imbottiscono di una poltiglia di rossi d'uova, carote, timo, aglio, scorza di limone, uova e fegato di aragoste, capperi. Le cospargono di polvere di Curry e le rimettono nei loro gusci qua e là tinti di blu di Mitilene.

Bizzarramente poi le 5 aragoste verranno disposte in disordine e distanziate su una grande aeroceramica Tullio d'Albisola materassata di venti qualità diverse d'insalata: queste geometricamente disposte a quadretti.

I commensali, impugnando dei campaniletti di ceramica pieni di barolo misto con Asti Spumante, mangeranno così villaggi fattorie e pianure rapite in velocità.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI
e dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo aeroscultoreo in carlinga

Nella grande carlinga di un Trimotore, fra le aerosculture di metalli applicati dei futuristi Mino Rosso e Thayaht, i commensali prepareranno una pasta di fecola di patate, cipolline, uova, polpa di gamberi, pezzi di sogliola, pomodoro e polpa di aragosta, pandispagna e gallette tritate, zucchero semolato e profumato alla vaniglia, frutta candite e formaggio gruyère, inaffiata abbondantemente con Vin Santo toscano.

Ne riempiranno undici stampi (spalmati di burro e infarinati) ognuno di una forma tipica di montagna, burrone, promontorio o isolotto. Li faranno tutti cuocere elettricamente.

Gli 11 pasticci, liberati poi dagli stampi, saranno serviti su un grande vassoio al centro della carlinga, mentre i commensali palleggeranno e divoreranno masse di chiara d'uovo montata a panna come fa il vento fuori coi cirri e coi cumuli bianchi.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI
e dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo aeropoetico futurista

Nella carlinga di un Trimotore volante a 3000 metri in un cielo bipartito: svenevole chiaro di mezzaluna madreperlaceo verdolino e semisfera di mezze nuvole lampeggiate di lunghi scorpioni d'oro.

Giù a picco un fiume di solidissimo argento scioglie l'estuario delle sue frenetiche anguille in un mare di pece borchiato di nichel lunare.

Il finestrino di destra: tinnir di vetro legno fringuelli e campanelli. In bocca rispondegli agrestemente il sapore di una pallottola di miele. Gli occhi fuggono a sinistra, attraverso l'altro finestrino, a suggere la marmellata d'anice bianco che cola una nuvola. Davanti ai commensali, in numero di tre, l'altimetro tondo denuncia: 3000 metri mangiati. Vicino a lui il contagiri, suo compagno di mensa, denuncia: 20 000 giri divorati. Dall'altra parte dell'altimetro, il velocimetro denuncia: 200 chilometri digeriti.

Lo stomaco del commensale umano centrale corregge con molti acidi volgari l'indigeribile potenza eccitatoria del liquore di luna astratto poetico suicida. La bocca del commensale umano di destra succhia un tubo di neon giallo rosso dorato di estate Africa eterna.

Andare. Leggerezza. Masticare l'infinito. A picco su sè stesso. Obliquità della vita quotidiana. Linea ascensionale della forza artistica. Amore caldo soffice lontanissimo. Presenza delle mani vane. Brontolìo critico degli intestini. Ancora un po' di miele delle api inspiratrici di poeti greci nella bocca dell'aeropoeta futurista.

Formula dell'aeropoeta futurista
MARINETTI
e dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo tattile

Il padrone di casa avrà cura di far preparare, con la collaborazione dei pittori futuristi Depero, Balla, Prampolini e Diulgheroff, tanti pigiama quanti sono i convitati: ciascuno dei pigiama sarà formato o ricoperto da materie tattili differenti, come spugne, sugheri, carte vetrate, feltri, lastre di alluminio, spazzole, paglie di ferro, cartoni, sete, velluti, ecc.

Ogni convitato, qualche minuto prima del pranzo, dovrà separatamente indossare uno dei pigiama. Poi, tutti saranno introdotti in una vasta sala buia, priva di mobili: senza vedere, rapidamente, ogni convitato dovrà scegliersi il proprio compagno di tavola secondo una sua inspirazione tattile.

A scelta decisa, tutti verranno introdotti nel salone da pranzo allestito con tanti piccoli tavoli per due persone: stupore del proprio compagno indicato dalla sensibilità raffinatissima delle dita sulle materie tattili.

Sarà servita la seguente lista di vivande:

1) « Insalata poliritmica »: ai tavoli si avvicineranno i camerieri portando per ciascuno dei convitati una scatola munita di manovella nella parete sinistra e che porta nella parete destra, incastrata a metà, una fondina di porcel-

lana. Nella fondina: foglie di lattuga non condita, datteri e chicchi d'uva. Ognuno dei commensali userà la mano destra per portare alla bocca, senza aiuto di posate, il contenuto della fondina, mentre con la mano sinistra girerà la manovella. La scatola sprigionerà così dei ritmi musicali: allora tutti i camerieri, davanti ai tavoli, inizieranno una lenta danza a grandi gesti geometrici, fino alla consumazione delle vivande.

2) « Vivanda magica »: si serviranno delle scodelle non molto ampie, ricoperte esternamente da materie tattili ruvide. Bisognerà tenere la scodella con la mano sinistra ed afferrare con la destra le sfere misteriose contenute nell'interno: saranno tutte sfere di zucchero bruciato, ma ognuna ripiena di elementi diversi (come frutti canditi o fettine di carne cruda o aglio o poltiglia di banane o cioccolata o pepe), in modo cioè che i convitati non possano intuire quale sapore verrà introdotto nella bocca.

3) « Ortotattile »: verranno posti davanti ai convitati grandi piatti contenenti una numerosa varietà di verdure crude e cotte, senza salse. Si potrà gustare a piacimento queste verdure, ma senza l'aiuto delle mani, immergendo la faccia nel piatto e inspirando così il proprio gusto al contatto diretto dei sapori e delle verdure sulla pelle delle guance e sulle labbra. Tutte le volte che i convitati si solleveranno dal piatto per ma-

sticare, i camerieri spruzzeranno loro in faccia profumi di lavanda e di acqua di colonia.

Tra una vivanda e l'altra, poichè il pranzo è tutto basato sui piaceri tattili, i convitati dovranno ininterrottamente nutrire i loro polpastrelli sul pigiama del vicino di tavola.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo sintesi d'italia

L'Italia è sempre stata, nel passato, un ghiotto cibo per gli stranieri. Oggi possiamo gustarla noi, ma non ci è dato, volendo provare a tavola il sapore e il profumo di tutti i suoi orti, i suoi pascoli e i suoi giardini, di farci servire in una volta sola le tante vivande regionali.

Propongo perciò questo pranzo-sintesi-d' Italia:

Una quadrata camera dal soffitto azzurro, le cui quattro pareti sono formate da enormi pitture futuriste su vetro rappresentanti: un paesaggio alpino Depero — un paesaggio di pianura con laghi e sfondo di colline Dottori — un paesaggio vulcanico Balla — un paesaggio di mare meridionale animato d'isolotti Prampolini. I convitati, prima di mangiare, si tingono le mani con blu di Mitilene.

All'inizio del pranzo la prima parete è illuminata di dietro e risaltano così i profili geometrici delle montagne bianche e brune e dei pini verdi. Nella sala viene regolata una temperatura di freschezza primaverile.

Si serve la prima vivanda « Sogno alpestre »: piccole forme ovoidali di ghiaccio avvolte in pasta

di castagne e presentate su grossi dischi di mela punteggiati di noce e bagnati nel vino Freisa.

Si spegne la prima parete e si accende la seconda: brillano gli smeraldi dei prati e i rossi delle fattorie che si perdono tra le terre tonde delle colline e gli azzurri metallici dei laghi. Aumenta la temperatura nella sala.

« Agreste civilizzato »: torta di riso bianco bollito su cui s'imprimono larghe e tenere foglie di rosa, carne disossata di rane e ciliege molto mature. Mentre i commensali mangiano, i camerieri fanno rapidamente passare sotto le loro nari un caldo profumo di geranio.

Si spegne la seconda parete e si accende la terza: dinamismo atmosferico del Vesuvio rovente. Nella sala il clima è estivo.

« Suggestione del Sud »: un grosso finocchio nel quale sono incastrati ravanelli e olive senz'osso. Viene portato in tavola avvolto in sottili fette di abbacchio arrosto e immerso in vino di Capri.

Si spegne la terza parete e si accende l'ultima: splendore degli isolotti lucenti nella schiuma ribollente del mare. Temperatura torrida nella sala.

« Istinto coloniale »: un colossale cefalo imbottito di datteri, banane, spicchi di arancio, granchi, ostriche e carrubi presentato navigante in un litro di marsala. Un violento profumo di

garofani, ginestre e gaggia viene spruzzato nel-
l'aria.

Finito il pranzo si accendono insieme le quattro pareti e vengono serviti gelati impastati con ananas, pere crude e mirtilli.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo geografico

1. - Una sala di ristorante decorata con alluminio e tubi cromati. Le finestre rotonde lasciano scorgere misteriose lontananze di paesaggi coloniali.

2. - I commensali, seduti attorno ad una tavola di metallo col piano orizzontale in linoleum, consultano grandi atlanti, mentre dei grammofoni invisibili girano rumorosi dischi negri.

3. - Quando il pranzo ha inizio entra nella sala, seguita a distanza dai camerieri, la cameriera-listavivande: formosa donna giovane interamente rivestita con una tunica bianca in cui è disegnata a colori una completa carta geografica africana che le fascia tutto il corpo.

4. - Bisogna scegliere le vivande non secondo la loro composizione, ma indicando sulla carta geografica la città o le regioni che seducono la fantasia turistica e avventurosa dei commensali.

5. - Esempio: se un commensale punta un dito sulla mammella sinistra della cameriera-listavivande dove è scritto CAIRO, uno dei camerieri si allontanerà silenziosamente e ritornerà subito portando la vivanda corrispondente a quella città. In questo caso: « Amore sul Nilo », piramidi di datteri senz'osso immerso in vino di palma. Attorno alla piramide maggiore, cubi di latticini

di cannella ripieni di chicchi di caffè bruciato, e pistacchi.

6. - Se un altro commensale segnerà col dito, sul ginocchio destro della cameriera-listavivanda, il nome ZANZIBAR, il cameriere gli servirà la « Vivanda Abibi »: mezza noce di cocco, ripiena di cioccolata e disposta sopra un fondo di carne cruda tritata minutamente e inaffiata di rhum della Giamaica.

7. - Così di seguito, variando per ogni pranzo le carte geografiche e le cameriere-listavivande e non permettendo di conoscere in anticipo le vivande. Dominerà perciò un orientamento alimentare inspirato dai continenti, dalle regioni e dalle città.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo di capodanno

Ormai l'abitudine ha ucciso la gioia dei cenoni di Capodanno: da molti anni i medesimi elementi concorrono ad un'allegria già troppe volte goduta. Ognuno conosce in anticipo l'ingranaggio preciso degli avvenimenti.

Ricordi di famiglia, augurî e previsioni roteano come copie di stampa. Bisogna sfondare l'abitudine per uscire dalla monotonia.

Mille modi vi sono per rinnovare questo banchetto: eccone uno da noi realizzato coi futursimultaneisti di Roma: Mattia, Belli, D'Avila, Pandolfo, Battistella, Vignazia, ecc.

A mezzanotte, dopo l'infinito chiacchierio dell'attesa, si annuncia che il pranzo è pronto. Nella sala le tavole sono state eliminate e i convitati sono seduti su altrettante seggiole disposte in fila indiana, una dietro l'altra.

Si serve l'immancabile tacchino che i camerieri distribuiscono in piatti di metallo: il tacchino è infarcito di mandarini e di salame.

Tutti mangiano in un silenzio imposto: il desiderio di rumore e di allegria è compresso.

Ad un tratto si libera nella sala un tacchino vivo che si dibatte spaventato tra la sorpresa degli uomini e gli strilli delle donne che non comprendono questa resurrezione del cibo inghiot-

tito. Viene ristabilito l'ordine e ciascuno rinfodera la gioia per un attimo scatenata.

Vinto dal silenzio, per cercare di avviare una qualsiasi conversazione, uno dei presenti dice:

— « non ho ancora espressi i miei augurî per l'anno nuovo ».

Tutti allora, come per una parola d'ordine, si alzano e si scagliano contro l'incauto conservatore di tradizioni che viene ripetutamente schiaffeggiato. L'allegria finalmente, esasperata dal troppo lungo torpore, esplode e i convitati si sbandano per la casa mentre i più audaci invadono la cucina.

La cuoca e le due cameriere sono allontanate di forza e ognuno si dispone ad ideare una variazione nelle vivande. Gara violenta tra i fornelli accesi, mentre padelle e casseruole passano di mano in mano tra risate, urla e pioggia di alimenti.

Intanto altri hanno scoperto il deposito dei vini e si forma così un banchetto eccezionale, che va dalla cucina alla camera da letto, dall'anticamera alla sala da bagno, alla cantina. Sfilano le vivande combinate quasi per magia, secondo lo spirito di veloce armonia che anima i nuovi cuochi.

Un convitato racconta alla padrona di casa:

— « quindici anni fa, in questa stessa data... »

Ma in quel momento gli presentano una fondina ripiena di spumante dove navigano cavolfiori, spicchi di limone e fette di roast-beef: il

ricordo del passato naufraga in un presente sbalorditivo.

I più giovani urlano:

— « seppellito il ricordo! Dobbiamo iniziare l'anno in modo finalmente diverso dai banchetti dell'anteguerra! » —

Tre grammofoni funzionano da tavole e sui dischi divenuti piatti giranti le signore afferrano confetti, cilindri di formaggio parmigiano e uova sode, mentre tre ritmi diversi di musica giapponese accompagnano il servizio dinamico.

La padrona di casa spegne all'improvviso la luce. Stupore. Nel buio si ascolta la voce di un convitato:

— « quest'anno riusciremo a rompere l'involucro dell'atmosfera ed a raggiungere i pianeti. V'invito tutti per il prossimo Capodanno ad un banchetto nella Luna, dove gusteremo finalmente cibi di sapore ignoto al nostro palato e bevande imprevedibili ».

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo svecchiatore

Generalmente le difficoltà da vincere per una nuova alimentazione sono aumentate dai proprietarî di ristorante che, incapaci o paurosi, non intendono rinunciare all'antica cucina. Tutte le loro preoccupazioni sono comprese nell'aiuto al cliente quando riprende il soprabito.

Se i proprietarî e il personale dei ristoranti collaborassero, nel loro stesso interesse, a convincere sulle necessità di nutrirsi più modernamente, molti dubbi e molte ironie si potrebbero superare e i ristoranti perderebbero il grigiore delle abitudini quotidiane.

Al solito cliente che entra e domanda un piatto di spaghetti, il cameriere dovrebbe tenere questo breve e chiarificativo discorso:

— « da oggi la nostra cucina elimina la pastasciutta. Siamo venuti a questa decisione perchè la pastasciutta è fatta di silenziosi lunghi vermi archeologici che, come i loro fratelli viventi nei sotterranei della storia, appesantiscono ammalano inutilizzano lo stomaco. Vermi bianchi che Lei non deve introdurre nel corpo se non vuole renderlo chiuso buio e immobile come un Museo. » —

L'italiano della nostra epoca veloce non può che essere sensibile a tale argomento. Il came-

riere gli servirà allora questa « Vivanda Svecchiatrice »: riso bollito, poi fritto nel burro, compresso in piccole sfere crude di lattuga spruzzata di grappa e servito sopra una poltiglia di pomodori freschi e patate lesse.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo improvvisato

Questi pranzi improvvisati sono consigliabili allo scopo di raggiungere un massimo di originalità, varietà, sorpresa, imprevisto ed allegria.

Ad ogni cuoco si richiede la formazione di una mentalità che:

— deve comprendere come la forma e il colore siano altrettanto importanti del sapore.

— deve arrivare a concepire per ogni vivanda un'architettura originale, possibilmente diversa per ogni individuo in modo cioè che TUTTE LE PERSONE ABBIANO LA SENSAZIONE DI MANGIARE, oltre che dei buoni cibi, ANCHE DELLE OPERE D'ARTE.

— deve, prima di preparare il pranzo, studiare il carattere e la sensibilità di ognuno, tenendo poi conto, nella distribuzione dei cibi, *dell'età, del sesso, della conformazione fisica e dei fattori psicologici.*

— deve possibilmente arrivare ai pranzi in movimento, per mezzo di tappeti-mobili che scorrono davanti alle persone, portando ogni genere di vivande: si semplificherà così la preparazione individuale perchè ognuno sarà portato a conquistarsi la vivanda preferita. E la scelta sarà doppiamente gradita perchè svilupperà, in un certo senso, lo spirito umano dell'avventura e dell'eroismo.

Per i pranzi improvvisati si può naturalmente discutere tra cuochi, camerieri e Direttori sulla attribuzione delle differenti vivande, ma *mai* si deve tener conto del gusto personale dei commensali.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo dichiarazione d'amore

Un innamorato timido desidera esprimere ad una donna bella e intelligente i suoi sentimenti. Le farà a questo scopo servire, sulla terrazza di un grande Albergo, nella notte della città, il seguente pranzo-dichiarazione-d'amore:

Videsidero: antipasto composto di elementi diversi, di scelta raffinatissima, che il cameriere farà soltanto ammirare, mentre Lei si accontenterà di panini spalmati con burro.

Carnadorata: un grande piatto fatto con un lucido specchio. Al centro, costolette di pollo profumate all'ambra e ricoperte da un sottile strato di marmellata di ciliegie. Lei, mentre mangia, si ammirerà riflessa nel piatto.

Viameròcosì: piccoli tubi di pastafrolla ripieni di sapori diversissimi, cioè uno di prugne, uno di mele cotte nel rhum, uno di patate intrise di cognac, uno di riso dolce, ecc. Lei, senza battere ciglio, li mangerà tutti.

Superpassione: una torta di pasta dolce molto compatta. Sulla superficie sono praticati piccoli fori ripieni di anice, menta glaciale, rhum, ginepro e amaro.

Questanottedame: un arancio molto maturo chiuso in un più grande peperone svuotato e incastrato in uno spesso zabaione al ginepro salato da pezzetti d'ostrica e gocce d'acqua di mare.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo sacro

Agli ecclesiastici futuristi, che ànno visitato a Torino gli appartamenti dell'Ing. Barosi e del Dott. Vernazza, contenenti pitture d'Arte Sacra futurista, è offerto un pranzo così composto:

Sopra una grande tavola sono allineati 20 bicchieri tutti uguali, ma contenenti, in proporzione diversa: acqua minerale colorata in rosso — vino bianco dei Castelli Romani colorato con blu di Mitilene — latte freddo colorato di arancio.

Di fronte ai bicchieri, in 20 piatti di alluminio, sono disposti: fette di carne assortita mascherata sotto poltiglia di ananas — cipolle crude ricoperte di marmellata — cotolette di pesce nascoste tra panna montata e zabaione — panini al burro spalmati di caviale, e internati in una grossa zucca.

Gli ecclesiastici devono scegliere senza sbagliare, mediante un'opportuna e compunta ascoltazione dell'ispirazione divina.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo simultaneo

Per uomini di commercio, impossibilitati dal turbine degli affari a soffermarsi in un ristorante o a ritornare in casa, verrà confezionato un pranzo simultaneo che permetterà loro di continuare le diverse attività (scrivere camminare discorrere) e di nutrirsi contemporaneamente.

In una grossa pipa di metallo laccato in rosso, con fornelletto elettrico cuocerà una minestra.

Dei piccoli « termo » a forma di penne stilografiche riempiti con cioccolata calda.

Dei mastrini tascabili conterranno compresse di pesce.

Dal portacarte si potranno sfogliare lettere e fatture profumate con diverse intensità, per calmare, soddisfare o eccitare l'appetito.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo desiderio bianco

Dieci negri si radunano a tavola in una città di mare, tenendo un giglio in mano, presi da uno stato d'animo indefinito che fa loro desiderare la conquista dei paesi europei, con un miscuglio di tendenze spirituali e di volontà erotiche.

Tutta la sala è immersa in una penombra misteriosa e le lampade invisibili non permettono che una luminosità sufficiente per vedere il tavolo ricoperto da uno spessore di vetro scuro brillante.

Una cuoca negra, senza parlare, serve loro venti uova fresche che furono bucate ai due lati per iniettare nell'interno un tenue profumo di acacia: i negri aspirano il contenuto delle uova, senza rompere il guscio.

Poi viene portata una grande zuppiera con latte freddo nel quale furono immersi piccoli cubi di formaggio muzzarella e acini d'uva moscata.

Lo stato d'animo dei negri è quasi inconsciamente suggestionato da tutte le vivande bianche o candide.

La cuoca negra ritorna ancora con un vassoio carico di pezzi di polpa di cocco incastonati di

torrone, racchiusi in strati di burro e disposti sopra un letto di riso bollito e panna montata. Contemporaneamente si beve anice puro, grappa o gin.

La sensibilità dei negri si appaga nel sapore-colore-odore bianco delle vivande, mentre dal soffitto scende lentamente verso il tavolo un globo incandescente di vetro lattiginoso e in tutta la sala si espande un profumo di gelsomino.

Formula dell'aeropittore futurista
FILLÌA

pranzo astronomico

La tavola è costituita da una lastra di cristallo poggiata su aste lucenti di alluminio. La sala da pranzo è tutta buia. Dal basso verso l'alto, sotto la tavola, e dai due lati verso il centro, attraverso lo spessore stesso del cristallo, delle sorgenti luminose graduabili illumineranno in cento modi diversi il piano di cristallo, variando intensità e colore a seconda delle vivande.

Tutto il vasellame è di cristallo.

Albeggerà così in coppe di cristallo un brodo consumato reso fluorescente mediante una minima quantità di « fluorescina ».

Meriggerà della carne cruda di sanato, mosaico di pistacchi e pepe rosso, irrorato di limone e profumato tenuemente di vaniglia.

Tramonterà una vivanda di fette sottilissime di salmone affumicato, barbabietole e arance.

Poi, nella notte della sala, una sfera cosmografica di spumone (50 centimetri di diametro), unico corpo illuminato, si muoverà lentissimamente sul cristallo divenuto astratto.

Una pompa in forma di telescopio lancerà parabole d'Asti spumante.

Formula del futurista
Dott. SIROCOFRAN

(oltre 80 formule di cucina futurista sono già descritte nel capitolo
i pranzi determinanti)

formulario futurista per ristoranti e quisibeve

(la dosatura sommaria di molte di queste formule non deve preoccupare ma bensì eccitare la fantasia inventiva dei cuochi futuristi i cui eventuali errori potranno spesso suggerire nuove vivande)

Decisone

(polibibita dell'aeropoeta futurista Marinetti)

1/4 di vino Chinato
1/4 di Rhum
1/4 di Barolo bollente
1/4 di sugo di Mandarino

Inventina

(polibibita dell'aeropoeta futurista Marinetti)

1/3 di Asti spumante
1/3 di liquore d'Ananas
1/3 di sugo d'Arancio gelato

Vivanda simultanea

(formula dell'aeropoeta futurista Marinetti)

Una gelatina di pollo per metà incastonata di quadrati di carne di giovane cammello cruda,

strofinata con aglio e affumicata e per metà incastonata di sfere di carne di lepre stracotta nel vino.

Da mangiarsi, inaffiando ogni boccone di cammello con un sorso di acqua del Serino e ogni boccone di lepre con un sorso di Scirà (vino Turco, fatto di Mosto, senz'alcool).

Tavola parolibera marina

(formula dell'aeropoeta futurista Marinetti)

Sopra un mare d'insalata ricciutella, qua e là sparsa di frammenti di ricotta, naviga un mezzo melóne d'acqua con a bordo un comandantino scolpito nel formaggio d'Olanda che dirige un equipaggio moscio abbozzato nella cervella di vitello cotta nel latte. A pochi centimetri dalla prora, uno scoglio di Panforte di Siena. Spruzzate la nave e il mare di cannella o pepe rosso.

Traidue

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Due fette rettangolari di pane: una spalmata di pasta d'acciughe, l'altra di pasta di bucce di mele tritate. Tra le due fette di pane: salame cotto.

Tuttoriso

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Riso bianco bollito così disposto: una parte al centro del piatto a forma di semisfera — un'altra parte attorno alla semisfera, a forma di corona. Al momento di servire in tavola versare sulla semisfera una salsa di vino bianco caldo legato con fecola e sulla corona una salsa di birra calda, rosso d'uovo e formaggio parmigiano.

Mare d'Italia

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

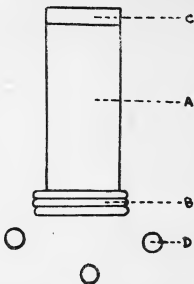
Su di un piatto rettangolare si dispone una base formata da striscie geometriche di salsa di pomodori freschi e di spinaci passati in modo da creare una precisa decorazione verde e rossa. Su questo mare verde e rosso si pongono dei complessi formati da piccole cotolette di pesce lesso, fette di banana, una ciliegia e un frammento di fico secco. Ognuno di questi complessi è reso organico da uno stuzzicadenti che trattiene verticalmente i diversi elementi.

Carneplastico

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Il « Carneplastico » (interpretazione sintetica degli orti, dei giardini e dei pascoli d'Italia) è

composto di una grande polpetta cilindrica (A) di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro di-

sposto verticalmente nel centro del piatto, è incoronato con uno spessore di miele (C) e sostenuto alla base da un anello di salsiccia (B), che poggia su tre sfere dorate (D) di carne di pollo.

Aerovivanda

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Si serve dalla parte destra di chi mangia un piatto contenente delle olive nere, dei cuori di finocchi e dei chinotti. Si serve dalla parte sinistra di chi mangia un rettangolo formato di

carta vetrata, seta e velluto. Gli alimenti debbono essere portati direttamente alla bocca con la mano destra, mentre la mano sinistra sfiora leggermente e ripetutamente il rettangolo tattile. Intanto i camerieri spruzzano sulle nuche dei commensali un conprofumo di garofano mentre giunge dalla cucina un violento conrumore di motore di aeroplano contemporaneamente ad una dismusica di Bach.

CARTA VETRATA
SETA ROSSA
VELLUTO NERO

Porcoeccitato

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Un salame crudo, privato della pelle, viene servito diritto in un piatto contenente del caffè-espresso caldissimo mescolato con molta acqua di Colonia.

Alfabeto alimentare

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Tutte le lettere dell'alfabeto vengono ritagliate (con grande spessore in modo da farle restare

diritte) nella Mortadella di Bologna, nel formaggio, nella pasta frolla e nello zucchero bruciato: si servono due per commensale, secondo le iniziali dei suoi nomi che decideranno così l'accoppiamento dei diversi alimenti.

Promontorio siciliano

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Tonno mele olive e noccioline giapponesi si tritano insieme. La pasta che ne deriva si spalma sopra una frittata fredda di uova e marmellata.

Trote immortali

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Imbottire delle trote con noci tritate e friggerle in olio di oliva. Avvolgere le trote in sottilissime fette di fegato di vitello.

A caccia nel paradiso

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Cuocere lentamente una lepre nel vino spumante dove si diluisce della polvere di cacao, fino a consumazione. Poi tenerla infusa per un minuto in molto sugo di limone. Servirla in un'abbondante salsa verde a base di spinaci e ginepro, punteggiata di bomboni argentati che ricordano i pallini dei cacciatori.

Diavolo in tonica nera

(polibibita dell'aeropittore futurista Fillìa)

2/4 di sugo di arancio.
1/4 di grappa.
1/4 di cioccolato liquido.
Immergere il tuorlo di un uovo sodo.

Dolcelastico

(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)

Si riempie una sfera di pasta frolla con dello zabaione rosso nel quale è immersa una striscia (3 cm.) di liquirizia in nastro.

Chiudere la parte superiore della sfera con una mezza prugna secca.

Le grandi acque

(polibibita dell'aeropittore futurista Prampolini)

1/4 di grappa
1/4 di gin

1/4 di kummel
1/4 di anice

Sopra il liquido galleggia un blocco di pasta di acciughe avvolta farmaceuticamente in un'ostia.

Giostra d'alcool

(polibibita dell'aeropittore futurista Prampolini)

2/4 di vino barbera
1/4 di cedrata
1/4 di bitter Campari

Nel liquido vengono immersi, infilati in uno stecchino, un quadrato di formaggio e un quadrato di cioccolata.

Prefazione gustativa

(formula dell'aeropittore futurista Prampolini)

Un cilindro di burro che sostiene in alto un'oliva verde. Alla base del cilindro: salame, uva secca, pignoli e confetti.

Equatore + Polo Nord

(formula dell'aeropittore futurista Prampolini)

Un mare equatoriale di tuorli rossi d'uova all'ostrica, con pepe sale limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uova montato e solidificato, pieno di spicchi d'arancio come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista dello zenit.

Dischi saporiti

(formula dell'aeropittore futurista Prampolini)

Torta di frutta varia che poggia sopra un disco di cioccolata. La torta è ricoperta da due strati di poltiglia che la taglia a metà: il primo fatto di salsa di pomodoro e il secondo di spinaci.

Paradosso primaverile

(formula dell'aeropittore futurista Prampolini)

Un grande cilindro di gelato alla crema che porta in alto, come vegetazione di palme, banane sbucciate. Tra le banane sono nascoste uova sode senza tuorlo, riempite di marmellata di prugne.

Riso di Erodiade

(formula del futurista Dott. Sirocofran)

Per esaltare insieme e fondere la massima purità virginale con la massima lussuria di profumo, e onorare così il nome glorioso di Mallarmé, che cantò la vergine Erodiade in un verde paesaggio palustre cosparso di sensualissimi giaggioli turchini, prendete del riso e fatelo cuocere in molto latte salato convenientemente. Scolatelo e cospargetelo di polvere finissima di rizoma di giaggiolo.

Profumi prigionieri
(formula del futurista Dott. Sirocofran)

Entro a sottili vesciche coloratissime si immette una goccia di profumo. Si gonfiano e si scaldano leggermente in modo da vaporizzare il profumo e da rendere turgido l'involucro.

Si portano a tavola contemporaneamente al caffè, in piccoli piatti caldi, procurando che i profumi siano variati. Si avvicina alle vesciche la sigaretta accesa e si aspira il profumo che ne esce.

Datteri al chiaro di luna
(formula del futurista Dott. Sirocofran)

35-40 datteri molto maturi e zuccherini, 500 grammi di ricotta romana. Si privano i datteri del nocciolo e si spappolano bene (meglio ancora se si passano al setaccio). La polpa così ottenuta si incorpora alla ricotta fino ad avere una poltiglia ben omogenea. Servire freddo, dopo aver tenuto il piatto in ghiacciaia per alcune ore.

Antipasto folgorante
(formula del poeta futurista Luciano Folgore)

Bada che se tu dormi non riesci
a fare un antipasto impareggiabile;
chi dorme, si sa ben, non piglia pesci

mentre nel caso nostro è indispensabile
esser talmente sveglio, anzi sottile,
da prendere perfin pesci in barile
onde avere (pagandole salate)
due aringhe al latte e non affumicate.
Avutele, puliscile a puntino,
poi togli loro il latte che porrai
ad attender gli eventi in un piattino,
indi le aringhe a bagno metterai
quattro o cinque ore dentro l'acqua pura
e quando persa avran la salatura
stendile sul tagliere che le aspetta
con un po' di cipolla e un uovo sodo,
poscia con l'ondeggiar della lunetta
trita il tutto finissimo e fa' in modo
che la pasta sia morbida e perfetta
ed alla fine come condimento
versa l'olio e l'aceto a piacimento.
Fatto ciò prendi il latte nuovamente
(il latte delle aringhe si capisce!)
per disfarlo nell'olio a cui si unisce
qualche goccia di aceto e finalmente
stendi quel latte tenero e piccante
sopra le aringhe che tritasti già
e l'antipasto fine e stuzzicante
ogni umano appetito sveglierà.
Si racconta che un re di Patagonia
per un tal cibo rinunciò al suo regno;
questo racconto è certo una fandonia
ma la bontà del piatto ch'io ti insegno

è così vera e giova all'appetito
che par che Dante nella *Vita Nova*
abbia scritto per lei, dopo il *Convito:*
« Intender non la può chi non la prova ».

Risotto futurista all'alchechingio

(formula dell'aeropoeta futurista Paolo Buzzi)

Preparare spezzettato un chilogramma d'alchechingi mondi della loro sottile guaina; si raccolga, a parte, con cura il succo che ne deriva.

Apprestare — a parte — un abbondante pesto di prezzemolo con aglio e cipolla in minima dose.

Mettere olio abbondante in una casseruola.

Cotto che sia, levarlo dal fuoco e farvi cascare il triturato di alchechingi (conservandone il succo a parte) e il pesto di prezzemolo.

Riporre al fuoco: e non appena il tutto sia rosolato (che la cipolla non sia tosta) aggiungere in misura il riso per sei persone, rimestando sempre fino a che non divenga di color d'oro. A questo punto, aggiungere, a mestoli, del brodo opportunamente salato ed al quale si sarà infuso il succo degli alchechingi.

Dopo venti minuti di cottura, si levi il tutto dal fuoco ben *mantecando* il risotto ed aggiungendovi formaggio abbondante.

Questo risotto è futurista perchè l'alchechingio è un frutto quasi *fuori quadro:* certo, assai più

dello zafferano, il quale — del resto — in natura non lo si trova quasi più.

È *sintetico* perchè gli otto granelli racchiusi nel bulbo aspretto sono come le « Marinettiane » otto anime in una bomba; perchè l'alchechingio è alato d'ali di buon tessuto come l'aeroplano, ali che si buttano via: ed allora somigliano a un paracadute; ed è velocissimamente digeribile come tutto ciò che appartiene alla fucina (volevo dire *cucina*) futurista.

Arancine di riso

(formula del parolibero futurista Arm. Mazza)

Preparate un buon risotto allo zafferano o al pomodoro, avendo cura di toglierlo dal fuoco non *al dente*, ma piuttosto cotto, e fatelo raffreddare. (Non deve essere *al dente* perchè i grani del riso possano aderire l'uno all'altro).

Fatene tante pallottole della grandezza media di una arancia, bagnandovi le mani con acqua o, meglio, con olio d'oliva, e praticate ad ognuna di esse un foro col pollice, allargandolo senza romperne le pareti, e riempitelo di carne *a ragù* tritata grossa e umida del suo sugo. Aggiungete dadi di formaggio (fontina o mozzarella, o caciocavallo, o provolone fresco), salame o prosciutto crudo a pezzetti, pignoli e uva passa. Ricoprite con altro risotto e appallottolate ancora. Così pronte, avvoltolate le arancine nella farina bian-

ca, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato. Friggetele in abbondante olio di oliva sino a che diventino biondo-aurate e servitele calde, croccanti.

Comeunanuvola

(formula dell'aeropoeta futurista Giulio Onesti).

Una grande massa di panna montata dardeggiata da sugo di arancio, menta, marmellata di fragole e irrorata delicatamente di Asti spumante.

Pollo d'acciaio

(formula dell'aeropittore futurista Diulgheroff)

Si fa arrostire un pollo, svuotato del contenuto interno. Appena freddo, si pratica un'apertura sul dorso e si riempie l'interno di zabaione rosso su cui si dispongono due etti di confetti sferici argentati. Tutto attorno all'apertura del dorso si innalzano delle creste di pollo.

Parole in libertà

(formula dell'aeropoeta futurista Escodamè)

Tre datteri di mare, una mezzaluna d'anguria rossa, un boschetto d'insalata radicchio, un piccolo cubo di parmigiano, una piccola sfera di gorgonzola, 8 palline di caviale, 2 fichi, 5 ama-

retti di Saronno: tutti disposti ordinatamente sopra un gran letto di muzzarella, da mangiarsi, gli occhi chiusi, afferrando qua e là con le mani mentre il grande pittore e parolibero Depero declamerà la sua celebre canzone « Jacopson ».

Golfo di Trieste

(formula dell'aeropoeta futurista Bruno Sanzin)

Cuocere un chilogramma di vongole senza guscio in una salsa di cipolle e aglio aggiungendo lentamente il riso. Presentare questo risotto con un contorno di crema alla vaniglia senza zucchero.

Vitello ubriacato

(formula dell'aeropoeta futurista Bruno Sanzin)

Riempire a crudo della carne di vitello con mele sbucciate, noci, pignoli, teste di garofano. Cuocere al forno. Servire freddo in un bagno di Asti spumante o di passito di Lipari.

Gelato simultaneo

(formula del poeta parolibero futurista Giuseppe Steiner)

Crema di latte e quadrettini di cipolla cruda gelati insieme.

Ultravirile

(formula del critico d' arte futurista P. A. Saladin)

Su di un piatto rettangolare si dispongono delle sottili fette di lingua di vitello lessa e tagliata per lungo. Su queste si sovrappongono due file di coscie di gamberi arrostite allo spiedo, in modo che risultino parallele e in senso longitudinale all'asse del piatto. Fra queste due file si colloca il corpo di un'aragosta precedentemente scrostata e disossata, ricoperta di zabaione verde. Alla parte posteriore dell'aragosta si dispongono tre mezze uova sode tagliate longitudinalmente ed in modo che il rosso poggi sulle fette di lingua. La parte anteriore invece si corona con sei creste di pollo a mo' di settore, mentre completano la guarnizione del piatto due file di cilindretti composti di una rotella di limone, una di granelle e una fettina di tartufo cosparsa di uova d'aragosta.

Saltoincarne

(polibibita del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

3 chicchi di caffè.
1 parte liquore fatto con le seguenti piante:

coca, cola, damiana, muira puama, ioimbe, ginseng, echinacea.

1 parte liquore di tè.
1 parte kirsch.

Piumenoperdiviso

(polibibita del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

1 castagna candita.
1 parte liquore di rose.
1 parte liquore di ananas.
1 parte liquore di timo o serpillo.

Amore alpestre

(polibibita del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

1/4 liquore di melissa.
1/4 » » gemme d'abete.
1/4 » » banane.
1/4 » » asperula odorosa.

Snebbiante

(polibibita del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

1/3 liquore di artemisia.
1/3 » » rabarbaro.
1/3 grappa.

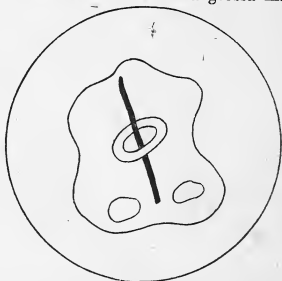
Scintilla

(polibibita del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

1/4	liquore	di	mallo.
1/4	»	»	genziana.
1/4	»	»	assenzio.
1/4	»	»	ginepro.

Uomodonnamezzanotte

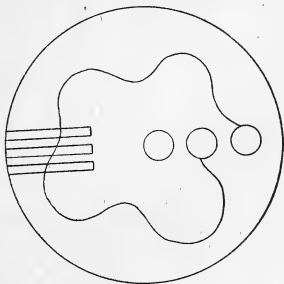
(formula del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

Su di un piatto rotondo si versa dello zabaione rosso in modo da formare una grossa macchia.

In mezzo di questa si dispone un bel disco di cipolla forato e attraversato da un gambo di an-

gelica candito. Si dispongono poi come indicato nel disegno due castagne candite e si serve 1 piatto per ogni coppia.

Percazzottare

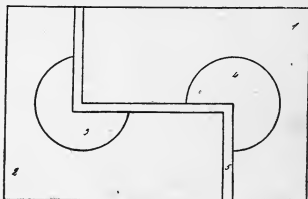
(formula del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

Si copre il fondo di un piatto rotondo di fonduta leggermente profumata alla grappa. Su un

raggio del piatto si dispongono equidistanti tra loro ed a mo' di cono 3 mezzi peperoni rossi cotti al forno e ripieni di una pasta di verdura composta di punte di asparagi, cuori di sedani e di finocchi, cipolline, capperi, carciofini, olive. Dal

lato opposto si dispongono 3 gambi di porri lessati. Un arabesco di tartufo grattugiato che parte dal 2° peperone e finisce a quello verso la parte esterna, completa il piatto.

Ortocubo

(formula del critico d'arte futurista P. A. Saladin).

1) cubetti di sedano di Verona fritti e cosparsi di paprica;

2) cubetti di carote fritti e cosparsi di rafano grattugiato;

3) piselli lessati;

4) cipollini d' Ivrea all' aceto cosparsi di prezzemolo tritato;

5) barrette di fontina.

N. B. I cubetti non devono superare 1 cm^3.

Bianco e nero

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Mostra individuale sulle pareti interne dello Stomaco d'arabeschi a volontà di panna montata spolverizzata con carbone di tiglio. Contro l'indigestione più nera. Pro dentatura più bianca.

Terra di Pozzuoli e verde veronese

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Cedri canditi, ripieni di seppie fritte e tritate. Masticarli bene come se fossero critici antifuturisti.

Fragolamammella

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Un piatto rosa, con due mammelle femminili erettili fatte di ricotta rosata al Campari e capezzoli di fragola candita. Altre fragole fresche sotto la copertura di ricotta per mordere un'ideale moltiplicazione di mammelle immaginarie.

Garofani allo spiedo

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Lunghi snelli cilindri di sfogliata. Infilarvi su ciascuno quattro garofani: bianco, rosa, rosso, porpora, rosolati nel rosolio freddo o nel Roob Coccola di Zara. Mangiandoli pensare al fu stile floreale.

Carota + calzoni = professore

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Una carota cruda in piedi, con la parte sottile all'ingiù, dove verranno applicate mediante uno steccadenti, due melanzane allesse in guisa di calzoni viola marcianti. Alla carota, lasciare le foglie verdi in testa, rappresentanti la speranza della pensione. Mandibolare tutto senza cerimonie!

Caffèmanna

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Caffè d'orzo abbrustolito, raddolcito con la manna. Servirlo caldissimo perchè i commensali lo raffreddino fischiandovi dentro ognuno le barzellette più congelanti.

Senato della digestione

(formula del futurista Farfa Poeta-Record nazionale).

Quattro commensali ordineranno ognuno due vivande o bibite digestive conosciute. Oppure otto commensali una ciascuno. Gli altri invitati voteranno segretamente contro una o l'altra. Risulterà vincitrice quella che otterrà minori voti contrari.

Aeroplano libico

(formula del pilota-aviatore, poeta e aeropittore futurista Fedele Azari).

Castagne candite immerse per 2 minuti nell'acqua di Colonia e poi per 3 minuti nel latte, quindi servite sopra una poltiglia (cesellata in forma di snello aeroplano) di banane, mele, datteri e piselli.

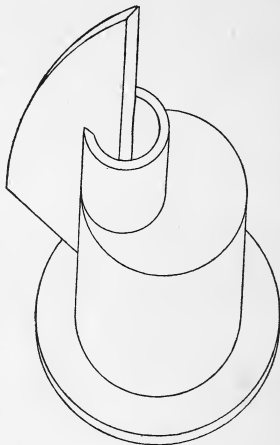
Reticolati del cielo

(formula dell'aeroscultore futurista Mino Rosso)

La base è un disco di caramella alla ciliegia.

Il cilindro grande: Tre fogli di pasta sfoglia farciti con polpa di tamarindo e coperti di fondenti alla cioccolata.

Il cilindro piccolo: Corone di meringa sovrapposte coperte con fondenti al mandarino.

Il centro del cilindro superiore contiene panna montata alla polpa di tamarindo e pistacchi sbucciati.

L'ala è caramella al mandarino.

Poco prima di essere presentato a tavola il dolce dovrà essere coperto con fili di zucchero verdi.

Antipasto intuitivo

(formula Signora Colombo-Fillìa).

Si svuota un arancio a forma di canestrino nel quale si dispongono qualità differenti di salame, del burro, dei funghi sotto aceto, dell'acciuga e dei peperoncini verdi. Il canestrino profuma i diversi elementi di arancio.

Nell'interno dei peperoncini si nascondono dei biglietti con frase di propaganda futurista o a sorpresa (ad esempio: « Il futurismo è un movimento antistorico » — « Vivere pericolosamente » — « Medici, farmacisti e becchini, con la cucina futurista rimarranno disoccupati », ecc.).

Latte alla luce verde

(formula della Signorina Germana Colombo).

In una grande scodella di latte freddo s'immergono alcuni cucchiaini di miele, molti acini di uva nera e alcuni ravanelli rossi. Mangiare mentre una disluce verde illumina la scodella. Bere contemporaneamente una polibibita formata di acqua minerale, birra e succo di more.

Fagiano futurista

(formula dell'aeropoeta Dott. Pino Masnata).

Fare arrostire un fagiano bene svuotato, poi tenerlo un'ora a *bagnomaria* nel moscato di Siracusa. Poi un'ora nel latte. Riempirlo con mostarda di Cremona e frutti canditi.

Aeroporto piccante

(formula dell'aeropittore futurista Caviglioni).

Un piano d'insalata russa alla maionese coperto di verde. All'intorno medaglioni variati composti di panini imbottiti d'arancio, bianco d'uovo e frutta mista. Con burro colorato in rosso ed acciughe o sardine formare nel campo verde sagome di aeroplani.

Rombi d'ascesa
(riso all'arancio)

(formula dell'aeropittore futurista Caviglioni).

Risotto in bianco con salsa luminosa: la salsa si compone di sugo d'ossa di vitello brasate al marsala e un po' di rhum, scorza d'arancio tagliata in filettini sottili, bolliti con l'odore d'aceto. Aggiungere succo d'aranci. Profumare con « salsa nazionale », che si trova in commercio.

Fusoliera di vitello

(formula dell'aeropittore futurista Caviglioni).

Fette di vitello attaccate alla fusoliera montagna composta di marroni cotti, cipolline e luganighe. Il tutto cosparso di polvere di cioccolata.

Apparizioni cosmiche

(formula dell'aeropittore futurista Caviglioni).

Finocchi, barbabietole, rape, carote gialle sopra un pasticcio di spinacci. Aggiungere capelli d'angelo di zucchero.

I legumi lessati e al burro tagliati a forma di stelle, lune, ecc.

Atterraggio digestivo

(formula dell'aeropittore futurista Caviglioni).

Con poltiglia di marroni lessati in acqua zuccherata e stecchi di vaniglia formare montagne e pianure.

Sopra, con gelato di crema color azzurro, formare strati di atmosfera solcati da aeroplani di pasta frolla inclinati verso il piano.

Mammelle italiane al sole

(formula dell'aeropittrice futurista Marisa Mori)

Si formano due mezze sfere colme di pasta candita di mandorle. Nel centro di ognuna si appoggia una fragola fresca. Indi si versa nel vassoio zabaione e zone di panna montata.

Si può cospargere il tutto di pepe forte e guarnire con peperoncini rossi.

Algaspuma tirrena
(con guarnitura di coralli)

(formula dell' aeroceramista futurista Tullio d'Albisola, Poeta-Record di Torino).

Si prenda un mazzo di lattuga marina di recentissima cala di rete, avvertendo che la pesca non sia avvenuta nelle vicinanze di spurghi o fogne perchè detta lattuga assimila facilmente cattivi odori, si lavi e sciacqui in abbondante acqua corrente. Pulita che sia si trascini nel sugo di limone. Si spolveri la foglia con zucchero e si spumi con un'onda di panna montata.

La guarnitura di coralli si otterrà con un assieme a grappoli di peperoncini rossi piccanti, spicchi di ricci di mare pescati a luna piena, e una costellazione di chicchi di melagrana matura.

Il tutto, architettato e arabescato con arte, verrà servito in tavola appena pronto, fresco, sopra un piatto rotondo piano, con brodo ondeggiato e ricoperto con un foglio di cellophane azzurro.

Bomba alla Marinetti

(formula del cuoco futurista Alicata).

Incamiciare uno stampo a bomba di gelatina di arancia decorando la parte della cupola con

piccole fragole. Decorare i fianchi con dell'angelica candida a forma di corona e la parte posteriore con castagne candite. Coprire la decorazione con uno strato di gelatina, lasciandola rassodare.

Incamiciare il vuoto con dei savoiardi dando la forma quadrata, riempiendo il vuoto con una bavarese alla vaniglia. Fare congelare, sformare e servire con una guarnizione di mezze albicocche alla gelatina, spicchi d'aranci e limoni canditi.

Svegliastomaco

(formula dell'aeropittore futurista Ciuffo).

Una fetta di ananas su cui si dispone un raggio di sardina. Il centro dell'ananas è ricoperto da uno spessore di tonno su cui poggia una mezza noce.

Dolceforte

(formula Signora Barosi).

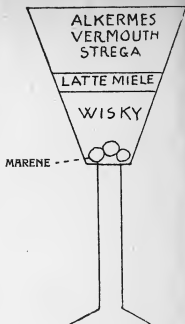
Traidue formato da due fette di pane al burro, spalmate all'interno di senape, che comprimono banane e acciughe.

Brucioinbocca

(polibibita del futurista Ing. Barosi).

Al fondo del bicchiere: whisky con marene in spirito, preventivamente immerse nel pepe di Caienna.

Sopra: lattemiele o miele (spessore 1 cm.) come divisione impermeabile.

Sul miele: alkermes, vermouth e strega.

Un ritto

(polibibita del futurista Ing. Barosi).

Un cilindretto cavo di ghiaccio coperto esternamente di miele. All'interno e al fondo: gelato di panna, poi nocciolini di Chivasso, pezzi di ananas, il tutto inaffiato di vermouth e menta glaciale.

Avanvera

(polibibita del futurista Ing. Barosi).

Sopra un piattello di alluminio, equidistanti: un mucchietto di mandorle tostate, fette di ba-

nana, acciughe, caffè tostato, fette di pomodoro, fette di formaggio parmigiano. Nel centro del piattello, un bicchiere contenente: vermouth, cognac, strega. Dentro: fette di banana.

Il rigeneratore

(formula del futurista Ing. Barosi).

Un tuorlo d'uovo.
Mezzo bicchiere di Asti spumante.
Tre noci tostate.
Tre cucchiaini di zucchero.
Il tutto sbattuto per 10 minuti. Presentato in un bicchiere con dentro una banana sbucciata e sporgente.

Il Littorio

(formula del futurista Ing. Barosi).

Diversi gambi di cardi o sedani della lunghezza di 10 cm., cotti preventivamente nell'acqua, disposti diritti in modo da formare un cilindro vuoto. Fissati: sotto da una semisfera di risotto bianco e sopra da un mezzo limone. L'interno del cilindro riempito con carne trita, olio, pepe e sale. Sulla semisfera di riso, distribuiti a stelle: un cetriolo, un pezzo di banana, un pezzo di barbabietola.

Simultanea

(polibibita del futurista Dott. Vernazza).

4/8 vino Vernaccia
3/8 vermouth
1/8 acquavite.

Dattero poco maturo ripieno di mascarpone impastato con liquore Aurum (Pescara). Il dattero così confezionato viene avvolto in sottili fette di prosciutto crudo e poi in foglia di lattuga. Il tutto infilato in uno stecchino sul quale si infilerà pure un piccolo peperoncino rosso sotto aceto ripieno di formaggio parmigiano a pezzetti.

(Se si introdurrà lo stecchino nel bicchiere, appariranno sul liquido gli occhi di grasso depositati dal prosciutto: in questo caso la polibibita potrà essere intitolata « quel porco che fa l'occhietto »).

Risotto Trinacria

(formula del futurista Dott. Vernazza).

Riso cotto normalmente. Sugo preparato con soffritto di poca cipolla e burro, al quale si aggiungerà: ventresca di tonno a pezzetti e pomodoro in minima quantità. Condito il risotto, aggiungere e mescolare qualche oliva verde e guernire con spicchi ben puliti di mandarini.

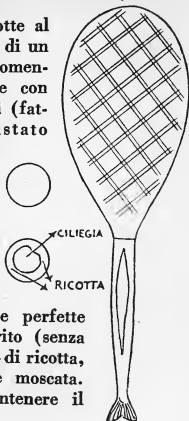
Cotolette-tennis

(formula del futurista Dott. Vernazza).

Cotolette di vitello cotte al burro e tagliate a forma di un telaio di racchetta: al momento di servire, spalmarle con un sottile strato di pasta (fatta di mascarpone impastato con noci tritate), sul quale sono tracciate alcune linee con salsa di pomodoro mescolata con rhum. A formare il manico della racchetta, un'acciuga con sopra una striscia di banana.

CILIEGIA

RICOTTA

Poi pallottole sferiche perfette fatte da ciliege allo spirito (senza gambo) avvolte con pasta di ricotta, uova, formaggio e noce moscata. Cottura rapida per mantenere il forte dello spirito.

Boccone squadrista

(formula del futurista Dott. Vernazza).

Cotolette di pesce tra due larghi dischi di mela ranetta: il tutto cosparso di rhum e infiammato al momento di servire.

Aerovivanda atlantica
(formula del futurista Dott. Vernazza).

Poltiglia di legumi (lenticchie, piselli, spinaci, ecc.) di color verde chiaro. Sopra disporre (uno per commensale) degli aeroplani formati da: sfogliatine a forma triangolare (ali) — carota tagliata per lungo (fusoliera) — creste di gallo cotte al burro (timone) — chinotti tagliati a disco e messi diritti (elica).

Sciatore mangiabile
(formula del futurista Dott. Vernazza).

Zabaione duro gelato in una fondina. Sopra: uno strato di panna montata. Tra lo zabaione e la panna, fette di arancio imbevute di maraschino Zara.

Sulla superficie bianca disporre lunghe fette di banana con al centro mezzo dattero ripieno di liquore Aurum impastato con mandorle dolci e amare tritate. Ai due lati di questa composizione che ricorda gli sci: dischi di frutti canditi con infilato al centro un grissino dolce.

Rose diaboliche
(formula del futurista Pascà d'Angelo).

Uova N. 2.
Farina gr. 100.
Spremuta di 1/2 limone fresco.
Olio di olive un cucchiaio.

Mescolate bene i detti ingredienti e formate così una pastella non molto densa; gettateci dentro delle rose rosse vellutate spampanate, dopo aver tolto il gambo all'altezza del calice, e friggetele in olio bollente come si usa fare per i carciofi alla giudea. Servitele a tavola caldissime.

(Indicatissime per sposini, mangiate a mezzanotte in gennaio, specialmente se vengono coperte dal dolce Mafarka. — Vedi formula seguente).

Dolce Mafarka

(formula del futurista Pascà d'Angelo).

Caffè gr. 50.
Zucchero a volontà.
Riso gr. 100.
Uova N. 2.
Buccia di limone fresco.
Acqua di fior d'arancio gr. 50.
Latte 1/2 litro.

Cuocete nel latte il caffè e zuccheratelo a vostro piacimento, dopo versate il riso e cuocetelo molto asciutto e al dente. Levatelo dal fuoco e, quando è freddo, grattate dentro la buccia di limone e spargete, mescolando bene, l'acqua di fior d'arancio; versatelo così in una forma, e mettete in ghiaccio. Quando è ben diaccio servitelo con biscotti freschi.

Buon appetito, evviva l'acciaio!

Bombardamento di Adrianopoli

(formula del futurista Pascà d'Angelo).

Uova N. 2.
Olive gr. 100.
Capperi gr. 50.
Mozzarella di Bufola gr. 100.
Acciughe N. 6.
Burro gr. 25.
Riso gr. 100.
Latte 1/2 litro.

Mettete a cuocere abbastanza sodo il riso nel latte, e circa a mezza cottura aggiungete il burro e il sale sufficente. Dopo che il riso sia stato levato dal fuoco mescolate subito un uovo incorporandolo bene. Quando il detto preparato sarà ben freddo dividetelo in dieci parti, ed in ognuna di queste incorporerete una fetta di mozzarella, mezza acciuga, tre o quattro capperi, due o tre olive, senza il nocciolo, e un pizzico abbondante di pepe nero. Ad ogni parte, così preparata, darete la forma di una sfera, bagnatela nell'altro uovo che avete già frullato, e dopo involtatela nel pangrattato e friggete.

Balzo d'ascaro

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Cuocere una coscia di montone con lauro, pepe, rosmarino e aglio.

Cotta la coscia, colarla, e aggiungere alla carne datteri farciti con pistacchi salati, vino bianco secco e succo di limone.

Placafame

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Sopra una larga fetta di prosciutto mettere salame crudo, cetrioli, olive, tonno, funghi sott'aceto, carciofini. Unire le due estremità del prosciutto e tenerlo chiuso con filetti di acciughe, fetta di ananas e burro.

Zuppa zoologica

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Pasta a forma di animali composta di farina di riso e uova, imbottita di marmellata e servita in un brodo caldo alla rosa rialzato da gocce di acqua di Colonia italiana.

Compenetrazione

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Sopra una crema di piselli disporre una cotoletta di sanato cotta al burro. Versare sulla co-

toletta della salsa di pomodoro e aggiungere un anello di mela, una fetta di prosciutto e un frutto candito.

Risoverde

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Su di un fondo di spinaci versare del riso bianco bollito e condito con burro e ricoperto da una densa crema di piselli e polvere di pistacchi.

Uova divorziate

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Dividere a metà delle uova sode estraendone intatti i rossi. Disporre i rossi sopra una poltiglia di patate e i bianchi sopra una poltiglia di carote.

Rapa-portafoglio

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Piccole rape novelle bollite per 10 minuti con lauro, cipolle e rosmarino. Spaccarle poi a portafoglio e farcirle con acciughe intrise nell'uovo e nel rhum. Passare le rape farcite nel tuorlo d'uovo e nel pane pesto e cuocerle al forno.

Bocca di fuoco

(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Mescolare al midollo di ossibuchi rosolati al burro del pane trito, delle noci e una bacca di Ginepro. Rimettere al fuoco con mezzo bicchiere di succo di prugne, facendo cuocere fino a consumazione. Poi si aggiungono sei prugne disossate e farcite con mandorle. Rimettere ancora al fuoco con una tazza di vino bianco secco e succo di limone.

Rosabianca

(polibibita del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).

Dosi diverse di aranciata, liquore Campari e anice con essenza di Rose Bianche.

Banana a sorpresa

(formula del futurista Piccinelli, cuoco del Santopalato).

Praticare un foro per tutta la lunghezza di una banana sbucciata e riempirlo con carne tritata di pollo.

Mettere al fuoco in un tegame imburrato e aggiungere a poco a poco del sugo di carne.

Servire con dei legumi.

piccolo diziona-rio della cucina futurista

CASTAGNE CANDITE:

sostituisce MARRONS GLACÉS.

CONPROFUMO:

termine che indica l'affinità olfattiva di un dato profumo con il sapore di una data vivanda. Esempio: il conprofumo della poltiglia di patate e la rosa.

CONTATTILE:

termine che indica l'affinità tattile di una data materia con il sapore di una data vivanda. Esempio: il contattile del pasticcio di banana e il velluto o la carne femminile.

CONRUMORE:

termine che indica l'affinità rumoristica di un dato rumore con il sapore di una

data vivanda. Esempio: il conrumore del riso al sugo d'arancio e il motore di motocicletta o il « Risveglio della Città » del rumorista futurista Luigi Russolo.

CONMUSICA:

termine che indica l'affinità acustica di una data musica con il sapore di una data vivanda. Esempio: la conmusica del Carneplastico e il balletto « HOP-FROG » del maestro futurista Franco Casavola.

CONLUCE:

termine che indica l'affinità ottica di una data luce con il sapore di una data vivanda. Esempio: la conluce del « Porcoeccitato » e un lampeggio rosso.

CONSUMATO:

sostituisce CONSOMMÉ.

DECISONE:

nome generico di polibibite calde-toniche che servono a prendere, dopo breve ma profonda meditazione, un'importante decisione.

DISPROFUMO:

termine che indica il complementarismo di un dato profumo con il sapore di una data vivanda. Esempio: il disprofumo della carne cruda e il gelsomino.

DISTATTILE:

termine che indica il complementarismo di una data materia con il sapore di una data vivanda. Esempio: il distattile dell'« Equatore + Polo-Nord » e la spugna.

DISRUMORE:

termine che indica il complementarismo di un dato rumore con il sapore di una data vivanda. Esempio: il disrumore del « Mare d'Italia » e il friggìo dell'olio, delle gassose e della schiuma marina.

DISMUSICA:

termine che indica il complementarismo di una data musica con il sapore di una data vivanda. Esempio: la dismusica dei datteri alle acciughe e la Nona Sinfonia di Beethoven.

DISLUCE:

termine che indica il complementarismo di una data luce con il sapore di una data

vivanda. Esempio: la disluce di un gelato di cioccolata e una luce arancione caldissima.

FONDENTI:

sostituisce FONDANTS.

FUMATOIO:

sostituisce FUMOIR.

GUERRAINLETTO:

polibibita fecondatrice.

GUIDAPALATO:

sostituisce MAITRE D'HOTEL.

INVENTINA:

nome generico di polibibite rinfrescanti e lievemente inebrianti che servono a trovare fulmineamente un'idea nuova.

LISTA o LISTAVIVANDE:

supplisce MENU.

MESCITORE:

sostituisce BARMAN.

MISCELA:

sostituisce MÉLANGE.

PACEINLETTO:

polibibita sonnifera.

PASTICCIO:

sostituisce FLAN.

PERALZARSI:

sostituisce DESSERT.

POLIBIBITA:

sostituisce COCKTAIL.

POLTIGLIA:

sostituisce PURÉE.

PRANZOALSOLE:

sostituisce PICNIC.

PRESTOINLETTO:

polibibita riscaldante invernale.

QUISIBEVE:

sostituisce BAR.

SALA DA TÉ:

sostituisce TEA-ROOM.

SGANASCIATORE:

personaggio futurista che ha per compito di rallegrare i banchetti ufficiali.

TRAIDUE:

sostituisce SANDWICH.

ZUPPA DI PESCE

sostituisce BOUILLABAISSE.

INDICE

giudizi sul futurismo

«Sono dolente di non poter intervenire al banchetto offerto a F. T. Marinetti. Ma desidero che vi giunga la mia fervida adesione che non è espressione formale ma vivo segno di grandissima simpatia per l'infaticabile e geniale assertore di italianità, per il poeta innovatore che mi ha dato la sensazione dell'oceano e della macchina, per il mio caro vecchio amico delle prime battaglie fasciste, per il soldato intrepido che ha offerto alla patria una passione indomita consacrata dal sangue».

BENITO MUSSOLINI.

«Con un brusco urto il Futurismo ha spezzato tutto un mondo artistico che andava dignitosamente imputridendo, e lo ha ridotto in frantumi, in polvere cosmica. Adesso rotea come una nebulosa incandescente e aspetta il creatore che lo plasmi in nuove forme definite. Dico aspetta. Ma uno di questi creatori (c'è materia per tanti) è già apparso. È Luigi Pirandello. Ad analizzare i suoi lavori, ci si trova appunto la «messa in opera» di taluni principî futuristi. Per esempio la simultaneità: trovata veramente geniale del Marinetti che ha il torto di non sfruttare, di non condurre sino alle ultime conseguenze le sue invenzioni. Ma gli ingegni sono quello che sono ed è inutile volerli deviare dalle loro strade

fatali. Specialmente visibile fu l'influsso futurista in « Ciascuno a suo modo » antipsicologico (almeno nelle intenzioni) e funambulesco. Il successo fu immenso. Anche perchè della pseudo-psicologia il pubblico ne ha fin sopra gli occhi ».

ETTORE ROMAGNOLI.

(« *Ambrosiano* »).

« M'accontenterò di salutare o, meglio, di abbracciare fraternamente il nostro caro e grande amico nel nome di tutte le nostre arti italiane e francesi delle quali egli è, al tempo stesso, il San Giorgio e il Don Chisciotte. Non vi è cuore più grande del suo, non vi è bravura più pronta della sua bravura. Egli fu, egli è, egli sarà sempre proteso in avanti sulle più alte barricate dell'arte, e di lassù arringherà il pubblico, sovente con delicatezza, poichè egli è un aristocratico. E ciò in favore della più bella delle arti, dell'arte d'avanguardia, l'arte suprema ».

PAUL FORT.

(*Banchetto del* Bateau Ivre).

« Nelle arti decorative le strade erano da tempo aperte dalla scuola di Marinetti ».

ANTOINE.

(« *Journal* »).

« I Futuristi hanno salvato l'Italia all'Esposizione di Parigi del 1925 ».

VITTORIO PICA.

« L'Italia lanciò il primo grido, grido tanto stridente da fare alzare la testa all'Europa addormentata. Il Futurismo conserva ancora il titolo di campione della poesia moderna. Il Futurismo è stato imitato dovunque ».

IVAN GOLL.

(Prefazione dell'« Anthologie Mondiale »).

« La tua gloria sarà grande, mio caro Marinetti, per esserti trovato, tu, alla testa di questo movimento, per averne chiarificata l'orientazione, per averne marcata la data iniziale con la creazione del Futurismo letterario, con la pubblicazione della *Conquista delle Stelle,* quando tu eri solo a tentare di realizzare il tuo ideale nuovo. La tua gloria sarà grande per essere stato, tu, sempre il punto centrale e l'esecutore di tante ricerche di novità e di libertà ».

GUSTAVE KAHN.

(Banchetto del Bateau Ivre*).*

« È fuori d'Italia che il Futurismo ha avuto il massimo d'influenza. F. T. Marinetti ha ragione di proclamare che l'orfismo, il creazionismo, il surrealismo francese, il raggismo russo, il vorticismo inglese, l'espressionismo tedesco, il costruttivismo serbo, in breve, tutte le scuole d'avanguardia nel campo letterario o plastico devono, dal 1909, qualcosa al Futurismo ».

BENJAMIN CRÉMIEUX.

(Panorama della « Littérature italienne »).

« Una parte importante di questi poeti nuovi è ispirata dallo spettacolo della vita. Alcuni la celebrano, cadono in estasi davanti alle macchine, ne sentono la bellezza precisa ed agile, e producono una poesia esaltata; altri « vanno verso il popolo » e agitano le sue miserie; altri cercano delle « formule di movimento ».

« Fra i primi, bisogna citare i futuristi. Marinetti è un poeta pieno di una forza lirica straordinaria, esplosiva, direbbe lui. La poesia è quella di un grande maneggiatore di folle; in Italia, essa ha d'altronde uno scopo politico di ostilità ai neutralisti. Bisogna tener conto di questo per spiegarla ».

Fernand Divoire.

(« Rapport sur les tendances de la Poésie »).

« Nel nome degli artisti moderni della Romania, pittori, scultori, poeti e musicisti, la cui gioia di avere fra di loro il maestro del Futurismo mondiale è indescrivibile, porto il saluto commosso e l'omaggio di ammirazione a Marinetti, profeta e genio creatore dell'arte moderna.

« Il movimento letterario artistico moderno che lavora in Romania da 15 anni sulle stesse vostre vie, caro Maestro, vi esprime il suo amore profondo e l'augurio entusiasta di conservare vivo il genio con cui avete illuminato il mondo delle arti. Vi auguro inoltre che la gioventù del vostro grande spirito sostenga ancora per molto tempo la gloria che incoronò la vostra opera.

« Beviamo alla salute del più grande realizzatore e poeta delle inquietudini della nostra epoca ».

COSTIN.

(Il poeta futurista romeno Costin al Banchetto di Bucarest).

« Lo scrittore vostro che più mi interessa oggi e verso il quale confesso molti debiti di gratitudine, è Marinetti.

« Marinetti e il Futurismo hanno dato una gran spinta a tutta la letteratura europea. Il movimento che io, Elliot, Joyce e altri abbiamo iniziato a Londra non sarebbe stato, senza il Futurismo ».

ESRA POUND.

(Dichiarazione di Esra Pound, creatore con Joyce e Elliot dell'Avanguardia Letteraria inglese, ad un pubblicista della « Stampa » di Torino).

« Nel nome della Società degli Autori Romeni, permettetemi di salutare Marinetti, l'autore del primo gesto di rivolta costruttiva a Bucarest, illustre e secolare città d'intellettualità italiana.

« Saluto Marinetti, l'artista il cui dinamismo vulcanico scosse le anime sonnolente, venti anni fa, trascinandole nel ritmo di una nuova respirazione estetica e generò non soltanto le nuove formule d'arte trionfanti oggi sopra tutta la terra, ma anche un nuovo aspetto della nostra vecchia civiltà latina sempre proteiforme e sempre armoniosa.

« Saluto Marinetti, poeta italiano e gli do tutta la mia solidarietà, poichè la sua attività letteraria, sociale e patriottica mi ha spinto ad ammirarlo e amarlo non come un collega, ma come un fratello maggiore ».

MINULESCU.

(Il poeta romeno Minulescu al Banchetto di Bucarest).

« La scenografia russa è stata direttamente influenzata dal futurismo italiano ».

LUNACIARSKI.

(Discorso politico di Mosca).

« Tutto il periodo verbale della letteratura russa si svolge sotto la bandiera del Futurismo. Al Futurismo è strettamente legato l'immaginismo ».

A. LESIANOFF.

« Noi ringraziamo Marinetti da 15 anni d'avere scelto il nostro paese per lanciare un manifesto poetico che doveva rivoluzionare le nostre idee ».

GEORGES MICHEL.

(Conférence sur Marinetti).

« Il Futurismo italiano è stato la grande liberazione del terrore estetico ».

GRAÇA ARANHA.

« I Futuristi italiani possono, a giusto titolo, dichiarare di essere i protagonisti dell'ispirazione generale.

« Le loro ricerche plastiche e decorative sono state saccheggiate a piene mani da tutti e le tracce di questo saccheggio si trovano in tutti i prodotti esposti: mobili, stoffe, tappeti, gioielli, fontane, giardini, teatri, arazzi, ombrelli, ecc. ».

NOTARI.

« Des artistes comme Marinetti avec le Futurisme semblent l'avoir pressenti. La fixation du Moment dans la Durée ne paraît plus indispensable. Au lieu de représenter l'Art immobile, les modernes tendent au contraire à exprimer l'Art mobile, vivant, l'Art de Changement. D'eux-mêmes il se placent « au centre du tableau » selon la formule des Futuristes et les impressions qu'ils révèlent sont comme autant de radiations variables et variées. Il faut voir sans parti pris l'Architecture, la Peinture et la Sculpture futuristes pour se rendre compte de l'innovation d'une telle Doctrine. Si vraiment l'Instabilitè devient la formule de l'Avenir, Marinetti passera dans le suite des temps pour un grand Prophète ».

LAURENT CLARYS.

(« *Lettres Nouvelles* »).

« Verso uno stile, i migliori s'avviano in due modi: taluni con la semplicità della grandezza, che è il modo con cui anche le Piramidi egiziane diventano

monumento; e in questo nudo sforzo verso l'eroico s'ha da ricordare in prima linea un nostro morto, e morto sul Carso, Antonio Sant'Elia, il quale sedici anni fa proclamava la necessità d'abolire ogni decorazione e la precarietà degli edifici (« Le case dureranno meno di noi, ogni generazione dovrà fabbricarsi la sua città ») e dei cui progetti alcuni sono, a rivederli oggi, profetici; altri architetti, cautamente appoggiandosi alla tradizione ».

UGO OJETTI.

(« Corriere della Sera »).

« I Futuristi sono i mistici dell'Azione ».

I. TEOSOFI.

« Le futurisme a triomphé, il portait en germe le monde nouveau qui a surgi de la guerre. Paix à ses obscurs blasphémateurs! ».

ANDRÉ GEIGER.

(« Griffe Littéraire »).

« Bisogna fare una menzione speciale di Marinetti, i cui manifesti sono restati celebri, per il nuovo indirizzo dato alle lettere, appunto in un periodo di grande confusione ».

EDOUARD SCHNEIDER.

(Inchiesta sulla letteratura italiana).

« Per chi abbia senso delle connessioni storiche, l'origine ideale del « fascismo » si ritrova nel « futurismo »: in quella risolutezza a scendere in piazza,

a imporre il proprio sentire, a turare la bocca ai dissidenti, a non temere tumulti e parapiglia, in quella sete del nuovo, in quell'ardore a rompere ogni tradizione, in quella esaltazione della giovinezza, che fu propria del futurismo e che parlò poi ai cuori dei reduci dalle trincee, sdegnati dalle schermaglie dei vecchi partiti e dalla mançanza di energia di cui davano prova verso le violenze e le insidie antinazionali e antistatali ».

Benedetto Croce.

(« Stampa », 15 maggio 1924).

« La nostra gioventù quando non è dannunziana è marinettiana ».

Arturo Labriola.

(Roma, 22 agosto 1923).

« Gli uomini e le scuole di avanguardia devono la loro libertà alla rivoluzione futurista. Marinetti rimane il grande inventore. Ciò che c'è di vitale nei tentativi di oggi fu portato ieri da lui. Bisognerebbe proclamarlo violentemente ».

Dominique Braga.

(« Crapouillot », 15 aprile 1921).

« Ci si meraviglia che sotto una forma, certo, paradossale, aggressiva e non esente da qualche allegra brutalità, F. T. Marinetti, parlando sulla montagna, abbia fatto sentire dieci anni fa tante verità che si impongono oggi con la forza dell'evidenza ».

Gustave Frèjaville.

(« Comoedia » di Parigi, 20 giugno 1923).

« Il trionfo del Futurismo è il trionfo dell'Italia, perchè è stato dimostrato che niente altro di originale s'è prodotto in Europa negli ultimi anni. Sta di fatto che oggi lo stile nuovo generato dal futurismo di Boccioni domina il mondo; e cioè, per merito dei futuristi italiani, l'Italia influenza il mondo ».

A. G. Bragaglia.

« Ricordate la campagna marinettiana contro la sintassi e per le parole in libertà? Bisognava sciogliersi da tutte le regole, liberare la parola dalla schiavitù in cui la tenevano oppressa i vincoli della sintassi, uccidere il periodo, decomporre la proposizione. Bisognava sopprimere ogni idea di subordinazione, ed esprimersi solamente per coordinate. E queste coordinate dovevano essere ridotte ai loro mimini termini, in modo da ridurle alla parola isolata e all'espressione pura. Così la parola, meravigliosa creatura viva, avrebbe riacquistato il suo splendore e si sarebbe liberata dal grave velo di nebbia e di tedio che le velava la faccia luminosa.

« E vi fu anche un beneficio, perchè ne venne il gusto di un periodare più vario, più agile, più ricco di sorprese, più spezzato, non alla francese, come male usava un tempo, ma secondo un concetto quasi plastico della collocazione delle parole.

« Ora io apro il *Notturno*, e leggo pagine come questa:

« ... Si va.
Il bacino di San Marco, azzurro.
Il cielo da per tutto.

Stupore, disperazione.
Il velo immobile delle lacrime.
Silenzio.
Il battito del motore.
Ecco i Giardini.
Si volta nel canale ».

GIUSEPPE LIPPARINI.

(« *Resto del Carlino* »).

« Il Futurismo di Marinetti fu alla base di questo grande movimento di creazione, di questo rinnovamento mondiale della poesia. Da esso discendono le innovazioni più recenti: è il glorioso « padre Nilo » di tutte le scuole moderne ».

NICOLAS BEAUDUIN.

(« *Gazzetta del Popolo* »: *Inchiesta Internazionale sulla Poesia*).

FINE